
Bowlen
und
Pünsche
Wohl bekomm's!
2. Auflage



Wer nicht liebt Wein, Weib, Gesang,
Der spart viel Geld sein Leben lang,
Spart manchen Katzenjammer und
Bleibt fröhlich stets, frisch und gesund.

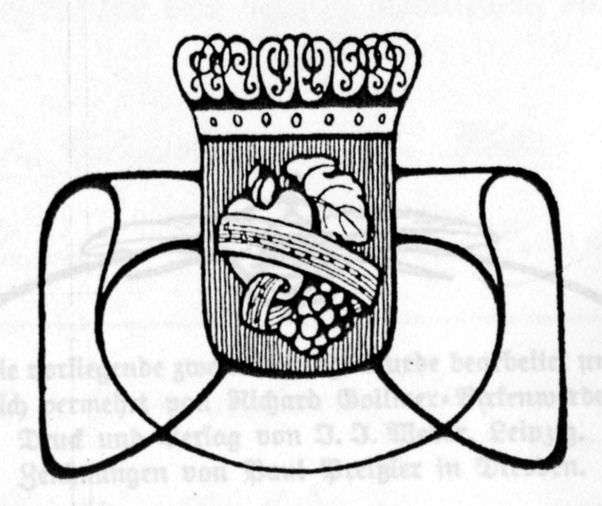
Doch ob's zu leben so sich lohn',
Bezweifelte Doktor Luther schon.

Cäsar Flaischlen.

Bowlen und Pünsche



Ein Rezeptbüchlein zur Bereitung von allerlei herzstärkenden Getränken mit einigen Stücklein in Poesie und Prosa, so für durstige Seelen ergötzlich zu lesen sind, in zweiter Auflage.

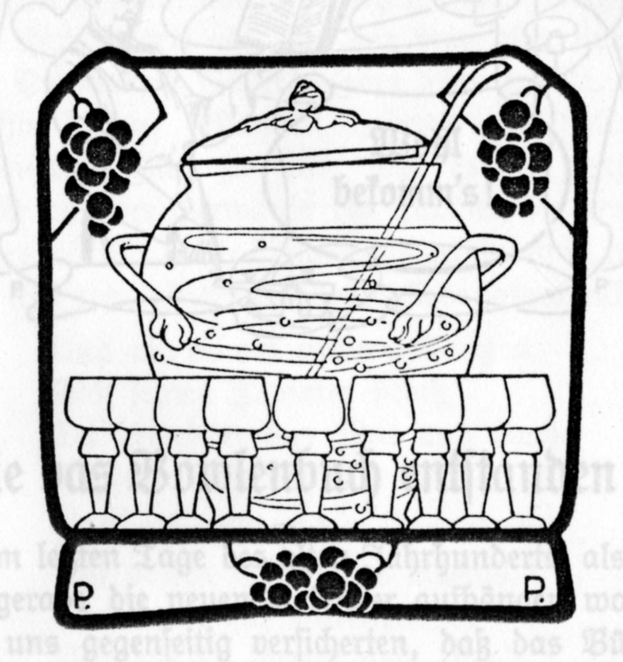


Wer nicht liebt Wein, Weib, Gesang,
Der spart viel Geld sein Leben lang,
Spart manchen Katzenjammer und
Bleibt fröhlich stets, frisch und gesund.

Doch ob's zu leben so sich lohn',
Bezweifelte Doktor Luther schon.

Cäsar Flaischlen.

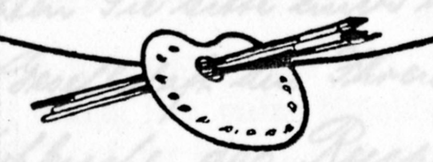
Bowlen und Pünsche



Ein Rezeptbüchlein zur Bereitung von allerlei herzstärkenden Getränken mit einigen Stücklein in Poesie und Prosa, so für durstige Seelen ergötzlich zu lesen sind, in zweiter Auflage.



Die vorliegende zweite Auflage wurde bearbeitet und reich vermehrt von Richard Gollmer-Birkenwerder.
Druck und Verlag von J. J. Weber, Leipzig.
Zeichnungen von Paul Preißler in Dresden.





Wie das Bowlenbuch entstanden ist.

Am letzten Tage des alten Jahrhunderts, als wir gerade die neuen Kalender aufhängen wollten und uns gegenseitig versicherten, daß das Büchermachen eigentlich ein wenig lustiges Geschäft sei, flog noch als letzter Gruß des scheidenden Säkulums ein Telegramm auf unser Pult, das unsere halb und halb sentimentale Stimmung umschlagen und in jedem von uns eine liebliche Erinnerung an beschneite Christbaumwälder und dampfenden Silvesterpunsch entstehen ließ. Hier ist es:

Telegraphie des  Deutschen Reiches

An die Verlagshandlung von Webers

Universal Lexicon der Kochkunst, Leipzig

Vom Brockenhaus (Harz) 31.12.00.

R.P. 2,30 Nm.

Drahten Sie bitte einer eingeschneiten lustigen Gesellschaft aus Ihrem berühmten Kochbuche das Recept zu einem recht guten Sylvesterpunsch.

F. A.

Frau Anna von der steinernen Renne.

Sichtlich geschmeichelt folgten wir dem Wunsche und wählten mit der Sicherheit des Kenners das uns geeignet Erscheinende. Am hohen Neujahrstage ging eine Ansichtskarte ein, von der man aber nur noch den Poststempel Schierke-Harz lesen konnte. Was mochte darauf gestanden haben? Es schien ein lateinisches Zitat zu sein; war es die berühmte Stelle aus der Germania des Tacitus, die uns deswegen wörtlich in der Erinnerung geblieben ist, weil sie uns aus dem lustigen Studentenliede entgegenklingt?

Und als er am andern Morgen
Sich seinen Jammer besah,
Da schrieb er aus Wut und Rache
In seine „Germania":
„Die alten Deutschen sie wohnen
Auf beiden Seiten des Rheins,
Sie liegen auf Bärenhäuten
Und trinken immer noch eins!"

Und wieder nach der Karnevalszeit kam ein Brief in Versen:

Ihr habt mit eurem guten Buch,
Das lasset euch heut' sagen,
Die Welt befreit von einem Fluch,
Der anbetraf den Magen.

Ich fand in eurem Lexikon
Manch treffliches Getränke
Und gelt' bei meinen Freunden schon
Als bester Punsch=Mundschenke.

Und macht mein kleines Liebchen mal
Ein gar zu schief Gesichte,
Jetzt weiß ich Rat: in meiner Qual
Vertrink' ich die Geschichte!

Bei Rundgesang und Becherklang
Soll euer Lob drum schallen;
Und daß ich hiermit euch besang,
Das möge euch gefallen.

Macht keine böse Miene drob,
Gut deutsch sind meine Wünsche:
Habt Dank, ihr Herren, denn Tip=Top
Sind Bowlen und auch Pünsche!

Mit freundlichem Gruße Matz vom Brocken.

Also schienen die Brockengeister doch zufrieden zu sein, und als nun gar noch zu Weihnachten eine freundliche Aufforderung kam, an der fröhlichen Tafelrunde teilzunehmen, die sich jedesmal im Brockenhaus

zusammenfindet, wenn das Jahr sich seinem Ende zuneigt, da schüttelten wir den Bücherstaub ab und folgten der Lockung, die vom sagenumwobenen Harze zu uns herniederschallte:

Auf, Freunde, hinaus in den Harzer Wald,
Hinauf zum Altvater Brocken
Durch die schneeigen Täler, wo's Echo hallt,
Wo Riesen und Zwerge locken!
:,: Und tragt ihr Bedenken, dann bleibet zu Haus!
Ich schlafe heut' nacht im Brockenhaus. :,:

Hol' den Bergstock, Liebchen, den Rucksack her,
Heut' fliehe ich unsre Penaten,
Heut' will ich am Brocken im Nebelmeer
Durch den Schnee zu den Freunden waten.
:,: O, spar' dir die Worte, ich bleib' nicht zu Haus,
Ich schlafe heut' nacht im Brockenhaus. :,:

Wo die Wege und Stege vom Schnee verweht
Und die Tannen die Winterlast tragen,
Wo träumet und schläft, was im Lenz ersteht,
Dort will ich heut' singen und sagen:
:,: Behüt' heut' der Herr die Lieben zu Haus!
Ich schlafe heut' nacht im Brockenhaus. :,:

Und sagt uns das Läuten um Mitternacht,
Daß das alte Jahr nun zu Ende,
Dann stehen wir alle auf hoher Wacht,
Halten still gefaltet die Hände
:,: Und senden vieltausend Wünsche aus
Für die Lieben zu Neujahr vom Brockenhaus! :,:

Nur noch eine Stunde trennte uns vom neuen Jahre, draußen pfiff der Sturm, und das Thermometer zeigte 13 Grad unter null; eine prächtige Gesellschaft hatte sich an der Tafel des Brockenhauses zusammengefunden, deutsche Männer, die sich der herrlichen Winternatur freuten, und tapfere Frauen, unsere Frauen, die bewiesen hatten, daß sie es den Männern an Energie und Mut gleichtun konnten! In froher Rede und Gegenrede verging die Zeit, und ein ernstes Wort eines trefflichen Mannes leitete das neue Jahr ein. Dann aber brach wieder die Fröhlichkeit durch, die ihren Höhepunkt im traditionellen Umzug erreichte. Jedermann bewaffnete sich mit einem Windlicht, und unter Vorantritt eines Sängerchores zog die ganze Schar durch alle Räume des alten Hauses und um dasselbe herum mit dem wintertrotzenden Gesange des Geibelschen Wanderliedes: „Der Mai ist gekommen, die Bäume schlagen

aus!" Zum Schlusse folgte noch eine Verteilung von allerhand lustigen Gaben an die Silvesterstammgäste. Auch unser Name wurde aufgerufen, und erfreut und verwundert nahmen wir ein geschriebenes Buch in Empfang, auf dessen Titel zu lesen stand:

Stammbuch

zum

Eintrag der Rezepte

aller auf dem Brocken
im Laufe des Jahres
1901 getrunkenen
Bowlen und Pünsche.

Und als erstes Rezept war eingeklebt unsere Depesche vom letzten Tage des vorigen Jahrhunderts! Wir legen heute das uns anvertraute Pfund wieder in die Hände unserer lieben Brockenbrüder zurück und hoffen, daß die von uns angebrachten Zusätze und Erweiterungen ihren Beifall finden mögen.

Am Fastnachtsdienstage 1902.

Die Gastrosophen des Weberschen Universallexikons der Kochkunst.

Preis des Weines.

Nun sei mir recht willkommen,
Du edler Rebensaft,
Ich habe wohl vernommen,
Du brächtest süße Kraft,
Du läßt die Lust nicht sinken
Und stärkst das Herze mein,
Drum wollen wir dich trinken
Und alle fröhlich sein.

Man sagt, im Monat Maie
Die Brünnlein sind gesund,
Doch glaub' ich, meiner Treue,
Man schmeckt es kaum im Mund,
Tut Lust und Kraft nicht geben,
Drum will mir's auch nicht ein,
Ich lobe nur die Reben,
Die bringen uns den Wein!

Johann Fischart
(um 1550).



Nur von solchen zu lesen, denen die Kunst Bowlen zu brauen unbekannt, und den Panschern zur Warnung.

Das Bowlentrinken ist im Rückgange begriffen. Leider, denn die Bowle hat eigentlich nur gute Seiten — wenn sie gut ist. Sie eignet sich zum köstlichen Frühschoppen, sie schmeckt prächtig in den Nachmittags- und nicht minder in traulichen Dämmer- und Abendstunden, auch

in „mondbeglänzter Zaubernacht" kann man sie mit Genuß schlürfen. Sie ist angenehm für jedes trinkfähige Lebensalter, sie öffnet die Herzen und läßt Liebe und Freundschaft darin keimen. Ja, ginge es nach mir, so würde man, wenn sich am Schluß einer fröhlichen Sitzung der Schwarm verlaufen hat, viel eher ein nettes Bowlchen ansetzen, als zu der sog. „guten Flasche" oder dem in solchen Fällen leider fast obligatorisch gewordenen Sekt greifen, wovon niemand mehr einen Genuß hat.

Noch vor gar nicht langer Zeit erschien die Bowle nach dem zweiten Gang auf der Tafel (Ludwig II. von Bayern 1879 Diner auf Schloß Berg) oder ähnlich dem Champagner am Ende der Tafel — man blieb dann bei der Bowle noch ein Weilchen sitzen. Warum ist nun heute die Bowle nicht mehr so beliebt? Weil man die Kunst, einen guten Stoff zu brauen, nicht pflegt und daher verlernt hat und in zweiter Linie, weil von Unverständigen auf diesem Gebiete zuviel gesündigt und Kennern wahre Qualen zugemutet wurden. Ist man doch fast allgemein der Ansicht, daß man zur Bowlenbereitung einen minderwertigen Wein nicht nur nehmen könne, sondern geradezu nehmen müsse. „Bowlenwein", welch' hohnvolle Bezeichnung für die unter dieser

Etikette feilgebotene Flüssigkeit! In die Bowle gehört das Zeug wahrhaftig nicht! Die Kardinaleigenschaften der Bowle sollen sein: reiner Geschmack und leichte Bekömmlichkeit. Man kann wohl einen leichten kleinen Wein nehmen, aber keinen schlechten. Habs sagt sehr richtig: „Es ist mancher stolzer darauf, eine gute Bowle brauen zu können, als auf seinen Doktortitel!"

Der Begriff „Bowle" ist heute der eines kalten Mischgetränks aus verschiedenen, aber harmonischen Weinen, deren Säure mit Zucker neutralisiert wird, und denen durch Ausziehen von Früchten, Kräutern und Blüten ein bestimmter Geschmack gegeben wird.

Der Name ist von dem Bereitungsgefäß auf den Inhalt übertragen. Wasser gehört nicht hinein, höchstens wenn das Getränk für die Kinderstube bestimmt ist, und nur im Notfall verwende man Mineralwasser, nie aber künstliches, da das viel zu viel Salze enthält. Warme Bowlen bezeichnen wir heute allgemein als „Punsch" und geben ihnen einen erheblichen Alkoholzusatz. Diese jedoch sind vielfach auch oder nur kalt zu verwenden — würde man die Bowle kalt mit Alkohol mischen, so erzielte man lange nicht das gleichgute Resultat.

Je besser die Zutaten, desto besser die Bowle. Die kleinen leichten Moselweine mit ihrer köstlichen Säure sind die geborenen „Bowlenweine", aber man muß ihnen mit einem kräftigeren und bukettreicheren Wein, also einem Rhein- oder Nahewein, unter die Arme greifen. Handelt es sich um Rotfärbung der Bowle, so nehme man keinen französischen oder italienischen Rotwein, nur unsere deutschen Aßmannshäuser, Ingelheimer, Walporzheimer harmonieren mit unseren Weißweinen. Leider fehlen unsere Roten viel zu sehr auf der guten Tafel.

Wir verdanken dem bekannten Gastronomen Baerst ein ebenso originelles wie beachtenswertes Bowlenrezept. „Ich habe die Gewohnheit," sagte der preußische Baron, „am Ende einer reichen Tafel alle angebrochenen Flaschen der verschiedensten Weine in eine Bowle gießen zu lassen und schwächere Weinsorten beizumischen, ferner Zucker und viel Ananasscheiben, zwölf Stunden vorher in aufgelöstem Zucker gesättigt, dazuzutun, und habe dadurch ein köstliches Getränk gewonnen". Daraus erhellt, daß dem Bowlenbrauer ziemlich freie Hand gelassen wird. Es ist in der Tat nicht nur hierbei, sondern auf dem ganzen Gebiete der Gastronomie unmöglich, auf Gramm und Lot, auf Mark und Pfennig genaue Vorschriften

zu geben. Die Zunge, der persönliche Geschmack ist einzig und allein der ausschlaggebende Faktor. Jedes Gericht läßt sich vereinfachen — natürlich soll man nicht nach dem Satze „Was man nicht hat, läßt man fort", eine Hühnersuppe ohne Huhn kochen — und verfeinern. Jedes Gericht läßt sich dem persönlichen Geschmack und liebgewordener Gewohnheit akkommodieren, und das gilt auch von den Getränken. Deshalb sind Rezepte mehr als Vorschläge und Anregungen aufzufassen — persönlicher Geschmack und eigene Erfahrung bleiben die Hauptsache. Man hört oft sagen: „Sekt schadet einer Bowle nie." Wirkliche Gourmets denken anders darüber. Nicht jede Bowle gewinnt durch Sektzusatz, im Gegenteil, das feine Aroma, das man ihr durch so mühevolles Ausprobieren gegeben hat, wird verdeckt, und allzuviel Sekt macht einen — ich kann mir nicht helfen — protzenhaften Eindruck! Dann schon lieber reinen Sekt! Erdbeer- und Pfirsichbowlen vertragen Sekt, Ananasbowlen schon weniger und Maitrank gar nicht — wenn man eben den köstlichen Würzgeschmack mit dem Duft des Weines gepaart genießen will. Gegen den fast obligat gewordenen Zusatz von Rum oder Kognak bin ich entschieden, viel besser putze sich die zu feierlicher

Handlung versammelte Gesellschaft mit einem solchen vorher die Zunge, um den köstlichen Trank mit größerem Vergnügen genießen zu können. Man sorge beizeiten für Stoff zur zweiten und folgenden Auflage.

Je einfacher in ihrer Zusammensetzung, um so edler ist die Bowle, je komplizierter, um so schwerer und um so größer die Kopfschmerzen! Die gütige Natur bietet uns in jeder Jahreszeit Ingredienzen genug, sie zu würzen. Waldmeister, Erdbeere, Pfirsich, Ananas, Pomeranze, Apfelsine, Sellerie, Apfel, Melone, Gurke, Rose, Reseda, Veilchen und Rebenblüte stehen uns das ganze Jahr hindurch abwechselnd zur Verfügung, und auch die Konservenindustrie liefert uns bereits eigens zubereitete „Bowlenfrüchte" und Fruchtsäfte, so daß wir in der Tat kaum mehr an Ort und Zeit gebunden sind und selbst im Notfall nicht zu den bedenklichen Likörzusätzen zu greifen brauchen.

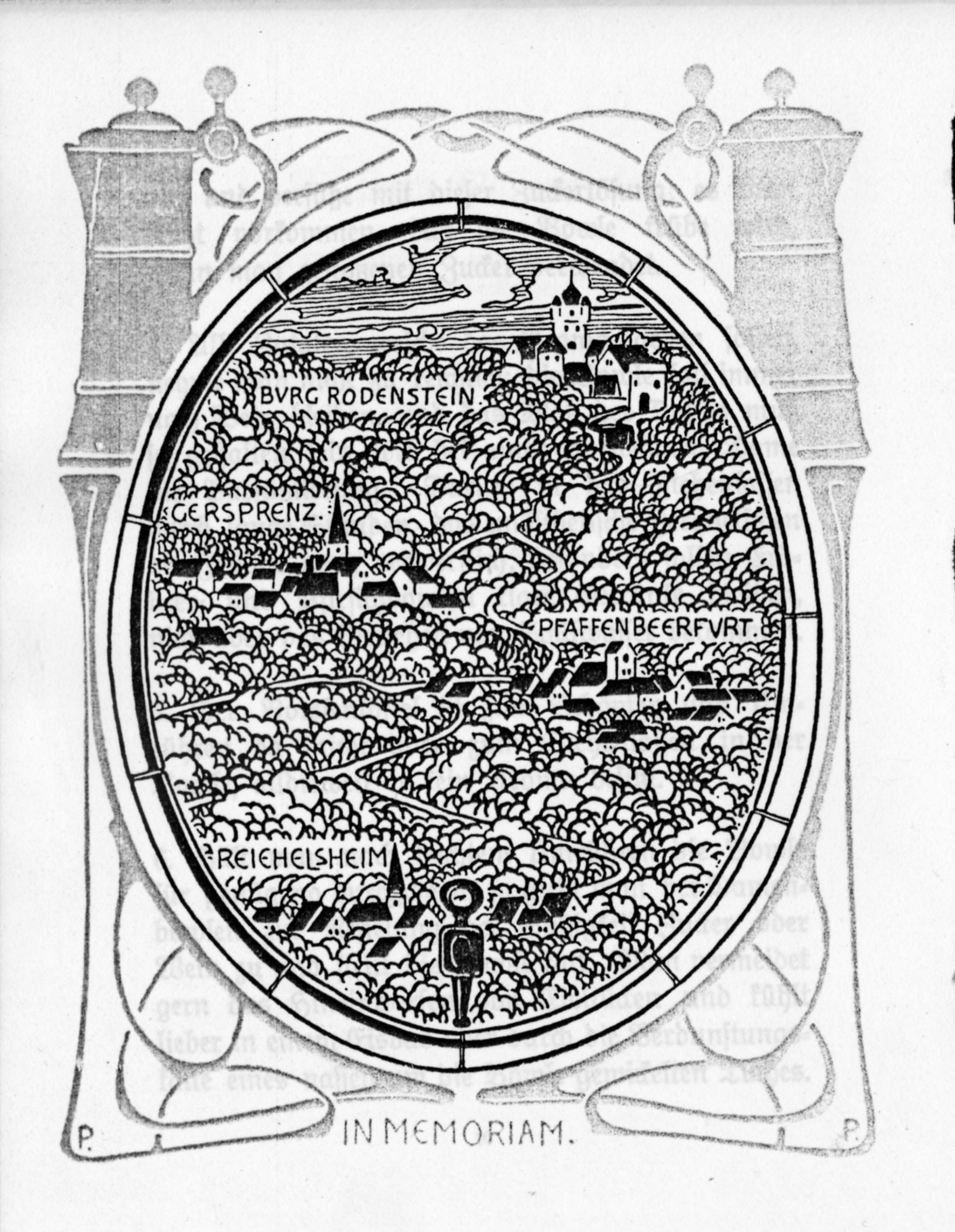
Wie häufig hört man die Bowle nur ein Damengetränk nennen. O, ihr Kleingläubigen! Auch die blasseste Bowle kann durch Alkoholzusatz oder durch Verwendung ganz schwerer, alter, weißer Weine zum kräftigsten „Dreimännertrank" werden. Letzteres, die Verwendung so schwerer weißer Weine wird

jedoch des hohen Preises wegen selten vorkommen. An sich gehaltvoller sind schon die Bordeaux-, Burgunder-, Madeira- und Portweinbowlen, und sie sind es noch mehr, wenn sie, wie es bei ihnen fast Regel ist, mit Curaçao, Chartreuse, Benediktiner, Kirsch, Maraschino usw. angesetzt werden. Alle Bowlen, und besonders die schweren, erfordern einen unter der Kellertemperatur liegenden Grad. Die Zahl der Bowlen ist Legion, und jede Geschmacksrichtung läßt sich darin ebenso leicht befriedigen, wie das Verlangen der Herren nach einem kräftigen Trunk und der Damen nach einer leichten Erquickung. Darum füllt man den Damen auch das Glas nur bis zur Hälfte, auf daß sie sich öfters eines erfrischenden Schlückchens erfreuen können.

Sollte nun noch ein besonders Neugieriger fragen: „Wann soll man denn eigentlich Bowle trinken?", so antworte ich ihm mit den Worten Arnold Schloenbachs:

„Wir trinken, wenn ein Freund gekommen,
Wir trinken, wenn er Abschied genommen;
Wir trinken in Freud, wir trinken in Leid
Und bei jeder andern Gelegenheit!"

Richard Gollmer.



Grundregeln zur Bowlenbereitung.

1. Laß dir nicht von guten Freunden und getreuen Nachbarn hineinreden, sondern braue deine Bowle allein. Denn stets gibt es einen, dem die Bowle zu sauer ist, einen andern, dem sie zu süß wurde, einem dritten hat sie zu wenig gezogen, und wieder einem ist sie zu stark geworden. Hört man auf solche Einreden, so wird gekünstelt, nachgegossen, nachgezuckert, womöglich gar noch Madeira oder Kognak hinzugefügt, daß das Resultat schlimmer ist als der Bomster Wein in seinen schlechtesten Jahrgängen.
Schon Homer, der alte Zecher, sagt in bezug darauf (*B* 204): *Οὐκ ἀγαθὸν πολυκοιρανίη, εἷς κοίρανος ἔστω.*

2. Man nehme im allgemeinen nur leichte und reine Weine, da ja mehr als gewöhnlich getrunken werden soll, und prüfe jede Flasche, damit kein Wein in die Bowle kommt, der nach Pfropfen schmeckt. Für die meisten Bowlen kann man als süffige Grundflüssigkeit guten Apfelwein verwenden.
3. Wenn man überhaupt Zucker verwendet, so löse man Stückenzucker in klarem Brunnenwasser

auf und versüße mit dieser Zuckerlösung; es kann leicht vorkommen, daß die Bowle trübe wird, wenn man gestoßenen Zucker verwendet.

4. Alle Zutaten, welche das Aroma geben sollen, nehme man nicht zu reichlich; die Bowle soll immer noch Wein bleiben, und das Maß des Duftes muß so gehalten sein wie bei einer vornehmen Dame die Parfümierung. Darum ist das Ziehenlassen durch lange Stunden, das unästhetische Zerquetschen der Früchte ganz verwerflich; besonders sollen Erd- beer- und Pfirsichbowlen klare Getränke bleiben, nicht aber das Aussehen von Spülwasser bekommen.

5. Der Bowlenlöffel ist zum Schöpfen und Umrühren da, nicht aber zum Stehenlassen in der Bowle, alldieweil er kein Aroma besitzt.

6. Hält man nach leichtem Umrühren die Bowle für genügend durchzogen, so gießt man bei Damenbowlen zur Regelung der Süßigkeit Zucker oder Wein zu und stellt die Bowle kalt. Man vermeidet gern das Hineinwerfen von Eisstücken und kühlt lieber in einem Eisbad oder durch die Verdunstungskälte eines nassen um die Bowle gewickelten Tuches.

Zur Abkühlung einer größeren Bowle bedient man sich eines umfangreicheren Gefäßes als die Bowle selbst, in der Regel einer Blechschüssel. In diese stelle man nun die Bowle und fülle den Zwischenraum zwischen derselben und der Schüssel mit fein zerschlagenem Eis. Um das Eis kompakt zu machen, gebe man hin und wieder eine leichte Schicht grobes Salz bei. Sodann garniere man den Eiskranz in zierlicher Weise mit kleinen Blättern und Saisonfrüchten, wie Erdbeeren usw., und versehe auch das Äußere der Blechschüssel mit einer Serviettendraperie, so daß die Bowle einen hübschen Eindruck macht. Eine völlig zu Eis gewordene Bowle schmeckt ebensowenig und bekommt ebensoschlecht wie eine warm servierte; die richtige, allerdings nur nach dem Gefühl meßbare Temperatur zu erreichen, ist das Hauptkunststückchen des Brauers.

7. Man trinkt Weißweinbowlen aus grünen oder gelben Römern, mit Rotwein gemischte aus weißen Gläsern, Ananas- und Pfirsichbowlen auch aus großen Schalen. Für ganz schwere, aber klare Bowlen nimmt man reichgeschliffene Kristallpokale. Damen bekommen nur halbe Gläser eingeschenkt, damit sie sich stets an frischem Stoff ergötzen können.

An einen Wassertrinker.

Trink, betrübter, totenblasser
Wassertrinker, Rebenhasser,
Trink doch Wein!
Deine Wangen wirst du färben,
Weiser werden, später sterben,
Glücklich sein!

Habt, ihr großen Götter, habet
Für den Trunk, den ihr uns gabet,
Heißen Dank!
O wie duftet er der Nase,
O wie sprudelt er im Glase!
Welch ein Trank!

Allen Kummer, alle Schmerzen
Tötet er und alle Herzen
Macht er froh!
Durstig sang zu seinem Preise
Dieses schon der große Weise
Salomo!

Ja, es müssen alle Weisen
Ja, es muß ihn jeder preisen,
Der ihn trinkt!
Finster, grämlich, menschenfeindlich
Läßt er keinen! Seht wie freundlich
Er mir winkt!

Gleim (1719—1803).



Maibowlen.

Überall an schattigen Stellen wächst das Kräutlein „Herzensfreud", wie es um 1600 genannt wurde, unser Waldmeister. Wohl jeder kennt die quirlförmig mit länglichen Blättchen etagenartig umgebenen, zierlichen Stengelchen, die kleine weiße Blüten tragen und den würzigen Kumaringeruch ausströmen. Die Verwendung des Waldmeisters als Würze geht bis weit ins Mittelalter zurück, das ja überhaupt

reichlichen Gebrauch von Kräuterwürzen machte. Allerdings diente der Waldmeister zuerst als Speisewürze, z. B. an Hirschbraten. Jetzt im Anfang des zwanzigsten Jahrhunderts sind es ungefähr 350 Jahre, seit das Kräutlein auch als Weinwürze in der Literatur genannt wurde. Man müßte dies Jubiläum eigentlich feiern, und findet sich jemand, der das in die Hand nimmt, so machen wir freudig mit.

Es war der Botaniker und namhafte Leibarzt Kaiser Maximilians II., Rembertus Dodonäus, bei dem sich die früheste uns bekannt gewordene Erwähnung der (ihrer wirklichen Anwendung nach wohl freilich weit älteren) Sitte findet, einem leichten Weine mit duftigem Waldmeister eine Blume zu geben, um „das Herz froh und die Leber gesund" zu machen. Auch in dem „New vollkommenlich Kräuterbuch des Jacobi Theodori Tabernaemontani, Churfürstl. Pfalz Medici" von 1664 wird die Abbildung der bescheidenen Asperula odorata mit der Erklärung begleitet: „Im Mayen, wann das Kräutleyn noch frisch ist und bluhet, pflegten es viele Leut in den Wein zu legen und darueber zu trincken; soll auch das Herz stärken und erfreuen." Als einen speziell deutschen schildert der alte

Kräuterkenner John Gerard (1650) diesen heut' weit verbreiteten Brauch, der übrigens, wie im Verein für die Geschichte Berlins vor einigen Jahren zur Sprache gebracht wurde, in Berlin merkwürdigerweise erst im Jahre 1829 von einem Regierungsassessor von Rohr (und noch dazu unter anfänglichem Widerstreben der Beteiligten) wieder allgemeiner zur Geltung gebracht wurde.

Waldmeisterbowle! Maitrank! — Dem einen der Inbegriff von Frühlingsluft und Frühlingsduft, von Sängerlust und Minne, dem anderen die Erinnerung an allen Erdenjammer! Suum cuique! Der eine hat in verständiger Weise den Wein nur mit den Blättern der unerblühten Asperula odorata in Berührung gebracht und hat Maiwein gewonnen, der andere hat in barbarischem Unverstand die ganzen Bündel mit Stumpf und Stiel hineingeschmissen, hat womöglich noch Sekt dazugegossen und in halbstündigem „Ziehen" eine schauderhafte Grassuppe erzielt. Latet anguis in herba, warnt Vergil (Ecl. 3,93) unvorsichtige Trinker! Richtiggehender Maiwein mit Krebsen oder Aufschnitt, mit geräuchertem Lachs und Spargel oder mit Leipziger Allerlei und Pökelzunge ist die beste Vorbereitung für ein Ständchen in einer Vollmondnacht.

Erste Art, einfach.

Zu drei Flaschen leichtem Moselwein hängt man an Zwirnsfäden mehrere noch nicht blühende, aber schon am Tage vorher gepflückte und daher etwas abgewelkte Bündel Waldmeister mit den Köpfen nach unten so in die Weinkanne, daß die Stiele nicht mit eintauchen. Nach etwa zehn Minuten entfernt man den Waldmeister, fügt eine Flasche etwas schweren Rheinwein hinzu und süßt mit flüssigem Zucker. Viele setzen noch eine in Scheiben geschnittene Apfelsine ohne Kerne hinzu, die aber nicht ausgepreßt werden darf, damit der Wein seine goldene Klarheit behält.

Andere Art, mit Erdbeeren.

Eine Flasche Rotwein, zwei Flaschen Weißwein, etwas Zucker, eine kleine Hand voll nicht ganz aufgeblühten, im Schatten etwas abgewelkten Waldmeister läßt man gut verdeckt eine Viertelstunde im Eise ziehen und seiht den Wein in eine Bowle über ein halb Pfund gezuckerter Erdbeeren. Hier ist der Saft einer Orange und ein Fläschchen Schaumwein am Platze.

Maibowlenrezept

von Johannes Trojan.

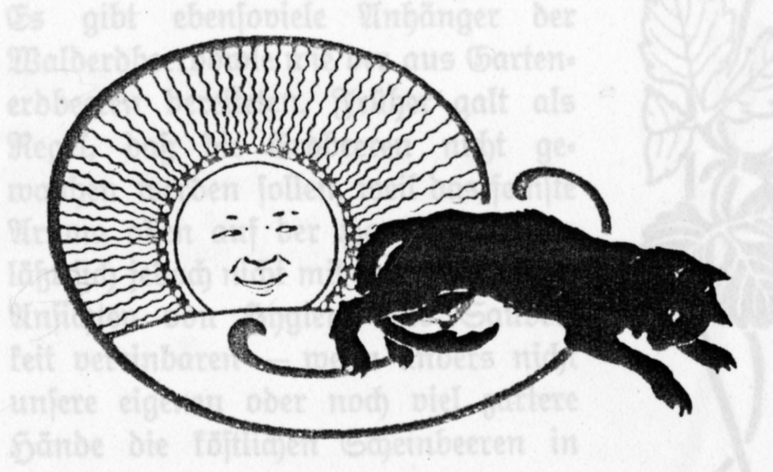
Eine gute Maikrautbowle
Willst du machen? Nun, so hole
Einen leichten Moselwein,
Aber gut sei er und rein.
(Ob er gut und rein zu nennen,
Mußt du freilich schmecken können.)
Schlechter Wein gibt schlechten Trank,
Der nicht froh macht, sondern krank.

Welche Verdienste sich Trojan um die deutsche Kultur und die Hebung der Landwirtschaft im besonderen durch persönliches Eingreifen erwirbt, geht aus einer Stelle des Briefes hervor, den er in Begleitung der Probesendung aus seiner attischen Saline schrieb; zur besseren Würdigung des Dichters möge sie folgen:

„Ich suche auf diesem Gebiet belehrend zu wirken. In der Neuen Welt gibt es keinen Waldmeister; als ich im vorigen Sommer nach Kanada reiste, um eine dort lebende Tochter zu besuchen, habe ich Waldmeistersamen, den man in Erfurt bekommt, mitgenommen und ihn an verschiedenen, von mir für geeignet erachteten Stellen der Provinz Ontario ausgesät, um eine Maibowle machen zu können, wenn ich wieder dorthin käme. Moselwein hatte ich schon im vorigen Jahre in genügender Menge mitgenommen. So war es mir möglich, Ananasbowlen anzusetzen. Die Ananas kommen dorthin in unglaublicher Menge und bester Qualität aus dem Süden und sind sehr billig. Von meinen Ananasbowlen gab ich auch Temperenzlern ab, und sie tranken gern und mit Hast, weil das Getränk ihnen sehr gut schmeckte und sie es für ganz harmlos hielten. Darüber gerteten sie in eine Fröhlichkeit hinein, wie sie sonst in jenem Lande nicht vorkommt."

Denn vor allem merke du:
Gar kein Wasser misch' hinzu,
Weder Selters noch gemeines,
Denn es ist ein Feind des Weines.
Maikraut wirf hinein recht viel,
Aber nicht mit Stumpf und Stiel,
Sondern putz' vorher es sauber,
Dann erst richtig wirkt sein Zauber.
Tu' auch keinen Gundermann
Und kein Ahlbeerblatt daran!
Es gehört da nicht hinein;
Höchstens schnitzle in den Wein
Ein paar Apfelsinenscheiben,
Oder laß es lieber bleiben.
Nur vor einem ist mir bange:
Daß das Maikraut allzu lange
Bleib' im Wein und ihn verderbe,
Weil er strenge wird und herbe.
Fleißig kosten immerzu
Mußt du ohne Rast und Ruh,
Bis genug gewürzt zu nennen
(Freilich mußt du's schmecken können)
Ist der Trank, den du gebraut.
Schnell hinaus dann mit dem Kraut!
Zucker nimm, soviel notwendig,

Und, ich bitt' dich, sei verständig,
Mach' die Bowle nicht zu süß!
Sehr von Wichtigkeit ist dies.
Eine Bowle, dergestalt
Angesetzt, gib ja recht kalt!
Hast, wie ich dich angeleitet,
Du die Bowle zubereitet
Und dich vorgesehen klug,
Daß vorhanden ist genug,
Werden all, die davon tranken,
Andern Tages dir noch danken
Für den wundervollen Trank.
Sage, gibt es schönern Dank?



Feuerlied.

Aus Feuer ward der Geist geschaffen,
Drum schenkt mir heißes Feuer ein!
Die Lust der Lieder und der Waffen,
Die Lust der Liebe schenkt mir ein!
Der Trauben süßes Sonnenblut
Das Wunder glaubt und Wunder tut!

O Wonnesaft der edlen Reben!
O Gegengift für jede Pein!
Wie matt und wäss'rig ist das Leben,
Wie ohne Stern und Sonnenschein,
Wenn du, der einzig leuchten kann,
Nicht zündest deine Lichter an!

Drum dreimal Ruf und Klang gegeben!
Ihr frohen Brüder stoßet an:
„Dem frischen, kühnen Wind im Leben,
Der Schiff und Segel treiben kann!"
Ruft Wein, klingt Wein und aber Wein!
Und trinket aus und schenket ein!

E. M. Arndt 1817.



Erdbeerbowlen.

Es gibt ebensoviele Anhänger der Walderdbeerbowle wie der aus Gartenerdbeeren bereiteten. Früher galt als Regel, daß die Erdbeeren nicht gewaschen werden sollen, weil das feinste Aroma oben auf der Haut sitzt. Das läßt sich jedoch nicht mit unsern heutigen Ansichten von Hygiene und Sauberkeit vereinbaren — wenn anders nicht unsere eigenen oder noch viel zartere Hände die köstlichen Scheinbeeren in

strahlender Sonne an staubfreiem Platze gepflückt haben. Ist man gezwungen, Erdbeeren von Fremden zu kaufen, so müssen sie gewaschen werden — sie erhalten gut abgetropft und an der Sonne getrocknet sehr bald ihr herrliches Aroma wieder. Sehr empfohlen sei, nach italienischer Art, nicht nur Zucker, sondern auch etwas Zitronensaft auf die Erdbeeren zu geben. Die Saftabsonderung wird dadurch gefördert und Farbe sowie Aroma gehoben. Man serviere nie die ausgezogenen Früchte mit, sondern halte stets frische gezuckert bereit, um auf Wunsch einige davon in die Gläser zu geben. Nie soll man die Erdbeeren zerquetschen, die Früchte sehen in ihrer natürlichen Gestalt im Wein viel lieblicher aus als ein trübes Erdbeermus. Man gibt zur Erdbeerbowle Krebse, Geflügel, wohl auch Wild. Die Erdbeerbowlen erfordern Kellertemperatur, vielleicht auch noch etwas mehr Kälte.

Erste Art, einfach.

Auf vier Flaschen leichten Weißwein rechne man ein halbes Liter Erdbeeren ohne Zucker. Ein halbes Stündchen ziehen lassen, durchseihen und höchstens in Kellertemperatur mit oder ohne Zusatz

von Sekt und von einigen frischen Erdbeeren in großen Bechern servieren.

Zweite Art.

Auf zwei Flaschen Mosel- und zwei Flaschen Rheinwein rechnet man zwei Flaschen deutschen Rotwein, mischt Wein und Zuckerlösung nach Belieben, fügt ein viertel bis ein halbes Liter große reife, sauber gewaschene und eine Stunde vorher eingezuckerte Gartenerdbeeren vorsichtig dazu, läßt noch eine halbe Stunde ziehen, stellt die Bowle kalt, bis sie etwas kühler als Kellertemperatur ist, gießt eine Flasche Sekt hinzu und serviert sofort nach Ersatz der ausgezogenen durch frische Früchte.

Dritte Art, Strohwitwerlabe.

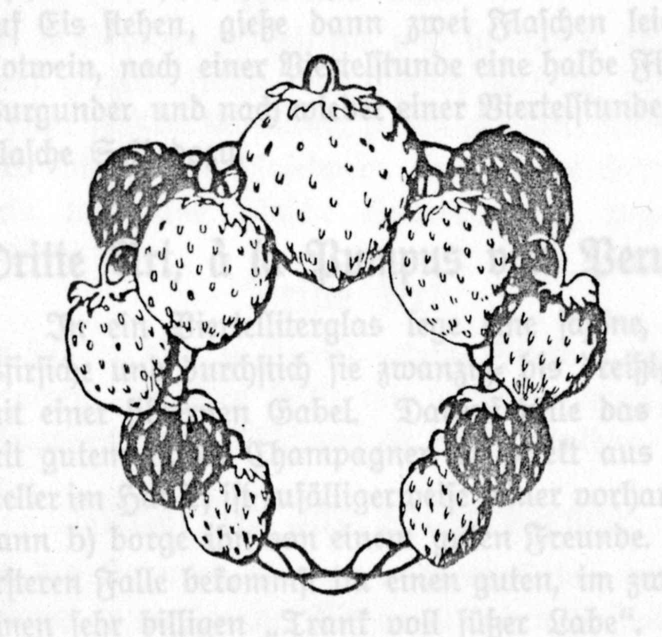
Im Eiskeller frappiert man größere Becher, indem man sie umgekehrt eine Minute unter das Eis eintaucht; dann füllt man das Glas halb mit gezuckerten Erdbeeren und gießt es mit gut gekühltem Sekt voll.

Vierte Art, Pariser System.

Wird von Gartenerdbeeren bereitet, die in Curaçao mariniert wurden, als Wein nimmt man roten Bordeaux.

Fünfte Art, Familienrezept.

Ein Liter Erdbeeren, zwei Flaschen Moselwein, eine Flasche Rheinwein, Zucker nach Geschmack, eine Flasche Sauerbrunnen.



Pfirsichbowlen.

Eine Pfirsichbowle sollte stets von zarter Hand bereitet und nur andächtigen, verständnisvollen Trinkern kredenzt werden, denen man dazu Forellen, Fasanen oder etwas ähnliches Gutes auftischt.

Erste Art.

Man schäle mit einem Obstmesser zu jeder Flasche Rheinwein eine größere reife Pfirsichfrucht, zerlege sie, schneide das Fleisch, welches unmittelbar am Kern sitzt, heraus, weil es einen bitteren Geschmack hat, und übergieße sie, ohne zu rühren, mit dem Wein. Aufgelöster Zucker ist nach Geschmack zuzusetzen. Die Bowle

zieht etwa zwei Stunden; der gut gekühlten Bowle setzt man ein Sechstel bis ein Viertel Sekt zu. Gibt man ein Glas Pfirsichbowle als Zwischentrunk bei Tisch, so kann man auch einen bessern Rheinwein und mehr Sekt nehmen.

Zweite Art, Oberstleutnant.

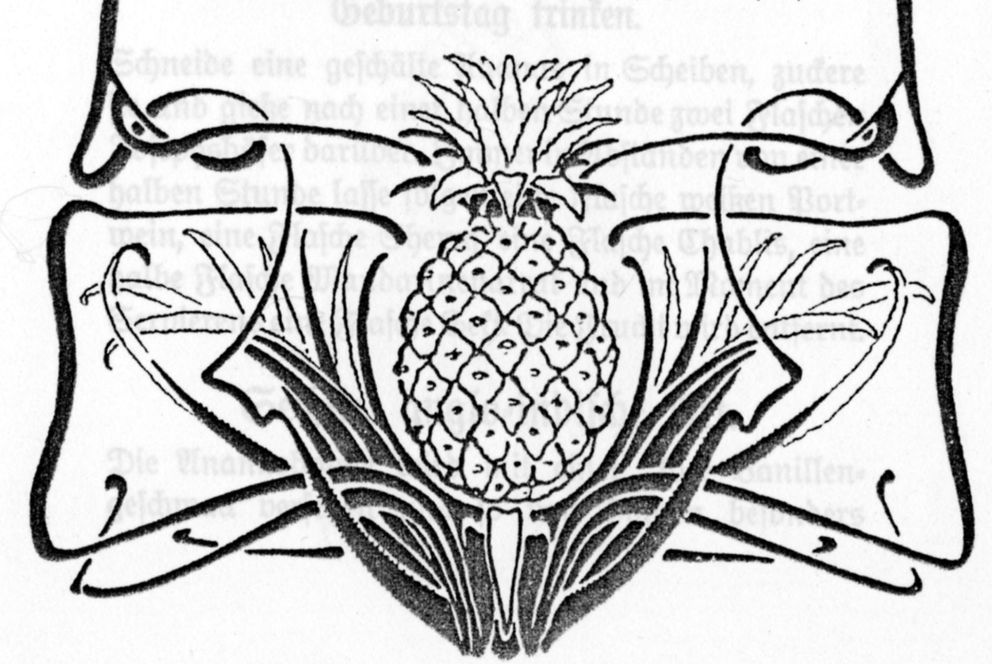
Sechs mit Bronzemessern mit der Schale in Viertel geschnittene Pfirsiche lasse man eine halbe Stunde auf Eis stehen, gieße dann zwei Flaschen leichten Rotwein, nach einer Viertelstunde eine halbe Flasche Burgunder und nach wieder einer Viertelstunde eine Flasche Sekt dazu.

Dritte Art, à la Pumpus von Perusia.

In ein Viertelliterglas lege eine schöne, reife Pfirsiche und durchstich sie zwanzig- bis dreißigmal mit einer silbernen Gabel. Darauf fülle das Glas mit gutem kalten Champagner a) direkt aus dem Keller im Hause; ist zufälligerweise keiner vorhanden, dann b) borge ihn von einem guten Freunde. Im ersteren Falle bekommst du einen guten, im zweiten einen sehr billigen „Trank voll süßer Labe".

Ananasbowlen.

Das wundervolle Aroma der Ananas ist das dankbarste für jeden Bowlenbrauer, der, wo es möglich ist, sich frischer reifer Früchte bedienen wird. Etwa dreiviertel bis ein Pfund reife Frucht rechne man auf fünf oder sechs Flaschen Wein. Die Bowle verträgt viel Eis, auch der vor dem Auftragen zuzugebende Sekt muß frappiert sein. Man gibt Ananasbowle zu Geflügel, Wild und Federwild, auch zu süßen Speisen.



Erste Art, herb.

Eine halbe Stunde vor Tisch schneide eine halbe oder eine kleinere ganze Ananas, ohne sie zu schälen, in ein Zentimeter starke Scheiben, gieße vier bis fünf Flaschen leichten Rheinwein und zwei Flaschen Schaumwein darüber und serviere „ohne Gemüse". (Nach Geschmack mag man auch Rotwein zufügen, doch darf die Farbe nur rosa sein.)

Zweite Art.

Die in Scheiben geschnittene und in Viertel geteilte, event. geschälte Hälfte einer Ananas wird eine Stunde in einer Flasche Moselwein ziehen gelassen; dann soll noch eine Flasche Moselwein, eine Flasche Schaumwein und eine Flasche Sauerbrunnen zugefügt werden.

Dritte Art.

In Hälften oder in Viertel geteilte Scheiben werden in einem gekühlten Glase mit leichtem, gutem Sekt übergossen. Die Mischung ist sofort trinkbar.

Vierte Art, für Afrikareisende.

In den Kolonien oder an anderen Orten, wo die Ananas in genügender Menge zu haben ist, schneidet

man das obere Viertel der Frucht mit scharfem Schnitte glatt ab, höhlt die Frucht mit einem Löffel vorsichtig aus und glättet den oberen Rand durch Wegnahme der Stacheln usw. Dann legt man ein Stück Eis in die Höhlung, füllt mit kaltem Sekt auf und deckt das vorher abgeschnittene Viertel mit den grünen Fruchtblättern als Deckel darauf. Damit der köstliche Becher nicht umfalle, spießt man ihn auf das Horn eines eigens dazu dressierten Rhinozerosses.

Fünfte Art,

wie sie die „Getreuen von Jever" an Bismarcks Geburtstag trinken.

Schneide eine geschälte Ananas in Scheiben, zuckere sie und gieße nach einer halben Stunde zwei Flaschen Josephshöfer darüber. Immer in Abständen von einer halben Stunde lasse folgen eine Flasche weißen Portwein, eine Flasche Sherry, eine Flasche Chablis, eine halbe Flasche Mandarinenarrak und im Moment des Servierens eine Flasche Sekt. Die Frucht wird entfernt.

Sechste, anglo-indische Art.

Die Ananasbowle wird mit einer Idee Vanillengeschmack versehen und so von Damen besonders

geschätzt. Es darf aber nur ein Anflug sein, und man nehme niemals Vanillin, sondern stets ein Stückchen Vanille.

Siebente Art, gebräuchlich bei den Malteserrittern.

Diese Ananasbowle weist nur die Nuance auf, daß sie mit halb rotem Burgunder und halb weißem Bordeaux angesetzt wird.

Achte Art, holländisch.

Wie gewöhnlich, nur mit einem Stich Vanilleeis in jedes Glas.

Neunte Art, Familienrezept.

Schäle ein Pfund frische Ananas, schneide davon Würfel oder Scheiben, gieße eine Flasche Mosel darüber und lasse eine Stunde ziehen. Inzwischen koche die Ananasschale gut aus und gib diesen Extrakt mit Zucker in das Bowlengefäß, das nun auf Eis kommen muß. Nach einer Stunde gib noch zwei Flaschen Mosel und eine Flasche Sauerbrunnen hinzu.

Sanitätsbowle.

Rp.

Ein und ein halb Pfund Ananas in Scheiben,
ein Pfund Zucker in Stücken,
eine Flasche Sherry oder Portwein,
eine Flasche alten Bordeaux,
eine Flasche alten Rheinwein,
Sekt nach Belieben,
m. d. s.,
probatum est.



Deutscher Durst.

Hart an dem Bolsener See
Auf der Flaschenberger Höh'
Steht ein kleiner Leichenstein
Mit der kurzen Inschrift drein:
Propter nimium Est Est
Dominus meus mortuus est.

Unter diesem Monument,
Welches keinen Namen nennt,
Ruht ein Herr von gutem Blut,
Deutschem Schlund und deutschem Mut,
Der hier starb den schönsten Tod,
Seine Schuld vergeb' ihm Gott!

P. P.



Montefiascone bei Bolsena.



Pomeranzenbowlen.

Die Pomeranze macht sich der Gourmet für Bowlenzwecke dienstbar, indem er von den noch ganz jungen und grünen Früchten, die aber so frisch wie möglich sein müssen, mit einem scharfen Federmesser über einem Glase Wasser die Schalen so ablöst, daß dieselben in das Wasser hineinfallen; er verhindert so die Verminderung des Aromas durch Eintrocknen an der Luft. Ne quid nimis sei auch hier die Regel! Gerade durchschmecken muß das Aroma, dann ist die Bowle herrlich! Ein Zuviel erregt sofort Widerwillen und ist sehr unbekömmlich. Die mit Rotwein bereiteten Pomeranzenbowlen nennt man öfters auch „Kardinal", die mit Weißwein bereiteten „Bischof". Praktisch ist es bei Kardinal und Bischof, sich den Extrakt zu bereiten, dann alle Ingredienzen zu mischen, zu temperieren und zum Schluß mit Extrakt und Zuckerlösung abzuschmecken. Es ist einfacher und geht schneller. Man gibt diese Bowlen zu kräftigeren Fleischspeisen in der kühleren Jahreszeit, zu Schinken in Burgunder, Ragouts, Frikassees Braten, auch zu Pfannkuchen. Die Bowle wird in Kellertemperatur aufgetragen.

Erste Art, einfach.

Man lasse die abgeschälte Haut einer dunkelgrünen Pomeranze eine Viertelstunde in einem verdeckten Weinglas mit Zuckerwasser ziehen. Die Bowle besteht aus einer Flasche Weißwein, einer Flasche Sauerbrunnen und einer Flasche Rotwein, ohne Sekt. Der Extrakt der Schale ist vorsichtig unter beständigem Probieren zuzusetzen, damit man nicht zu viel nehme.

Rezept des Bundes der Landwirte.

Zu vier Flaschen Weißwein und zwei Flaschen Burgunder, die man nach Bedürfnis mit Zuckerlösung

gesüßt hat, schält man zwei frische grüne Pomeranzen*) papierdünn ab, wirft das Fleisch der Früchte fort und rührt die Schalen in Wein mehrmals um. Beim Auftragen gießt man eine oder zwei Flaschen Sekt hinzu.

Dritte Art, Vorpommerscher Umtrunk.

Man lasse die feingeschälte Schale einer frischen grünen Pomeranze in einem Glase Rotwein etwa eine halbe Stunde ziehen. Auf zwei Flaschen leichten, guten Rotspon eine Flasche herben Sekt und von der Pomeranzenessenz so viel hinzugetan, daß der Pomeranzengeschmack leicht durchkommt. Die Bowle stärkt nicht nur die Leber, sondern auch Herz und Nieren und ist deshalb dem sonst üblichen Lebertran vorzuziehen.

Vierte Art, Notbehelf.

Die dünne, gelbe Schale von zwei Apfelsinen, 500 g kleingeschlagener Zucker und zwei Flaschen Medoc werden zusammen in einer Terrine in Eis

*) Anm. des Setzers: Man hüte sich aber dabei vor einer Verwechselung mit sogenannten Landpomeranzen.

gegraben. Der Saft von fünf Orangen wird durch ein Tuch gepreßt und klar mit demselben vermischt, alles kurz vor dem Anrichten durch eine Serviette gegossen, mit einer Flasche Sauerbrunnen vermischt und so kalt als möglich in Gläsern serviert.

Fünfte Art, Leipziger Prälatenbowle.

Im Besitz einer Leipziger Familie, die direkt auf Käthchen Schönkopf zurückgeht, befindet sich das Kochbuch der Jugendliebe Goethes in der Zeit seiner Leipziger Studentenjahre. Wir entnehmen den vergilbten Blättern ein „excelentes" Rezept und hoffen, daß es unsern Lesern ebensogut schmecken möge wie dem jungen Wolfgang, denn von seiner Hand rührt wahrscheinlich der Zusatz „excelent" auf dem Blatte her. Es lautet:

„Zwei Bouteillen Pontac in einen Napf, zwei Pomeranzen halbirt, auf dem Rost gebraten. Ein Groß Stück Schwarz Brod mit Ründe etwaß starck gedört — diese zwey Stück nebst $^{3}/_{4}$ ℔ Zucker in den Napf — eine Viertel Stunde stehen lassen; Zugedeckt — so dann etwaß Muscaten Nuß gerieben, und auch zu den vorhergehenden — ist Er zu starck so kann man es mit etwaß Wasser versetzen — Excelent!"

Rheinlied.

Perlend Rheingold, Göttertropfen,
Du Geschenk vom Vater Rhein!
Aus dem Silberhals den Stopfen!
Her die Gläser, schenket ein!

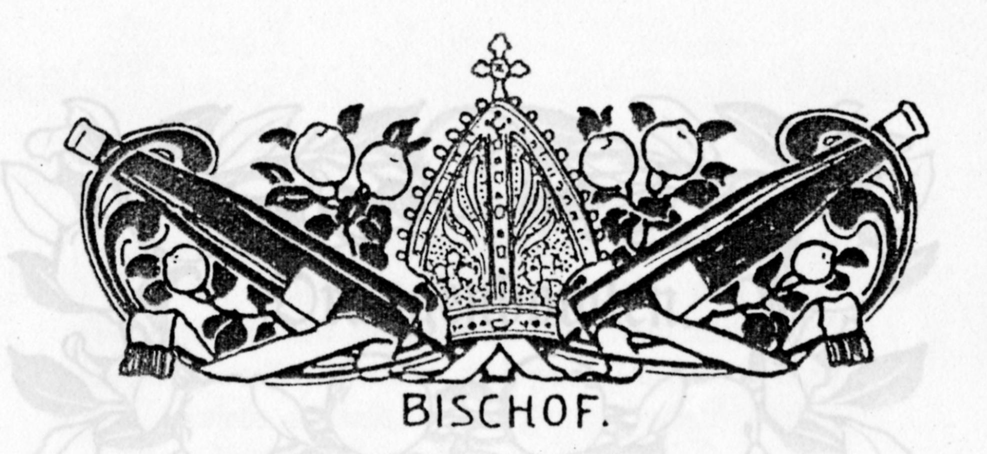
Schlürfen laßt in durst'gem Zuge
Diesen Jugendquell mich ein,
Daß des Weines Geist im Fluge
Führt mich wieder an den Rhein!

Wieder steh ich wie vor Jahren
An des grünen Stromes Strand,
Jugendmutig, arm am Baren,
Doch den Becher stets zur Hand.

Und im Arm ein holdes Liebchen,
War so zärtlich, war so jung,
Lacht mit mir im kleinen Stübchen —
Glückliche Erinnerung!

Wenn auch tönt bald meinem Leben
Jener großen Glocke Erz:
Rhein, ich dank es deinen Reben,
Jung blieb mir das alte Herz!

Richard Gollmer.



BISCHOF.

Erste Art, Erzbischof.

Auf zwei Flaschen Rheinwein rechnet man die Schale von zwei mittleren Pomeranzen. Zu den im Wasser ausgezogenen Schalen gibt man eine halbe Flasche Madeira und läßt eine halbe Stunde lang ziehen, dann gießt man die zwei Flaschen Weißwein und ein bis zwei Flaschen Sekt hinzu. Zucker nach Geschmack, kalt servieren.

Zweite Art, Familienrezept.

Die abgeschälte grüne Schale von zwei Pomeranzen muß in einer Terrine mit Moselwein sechs Stunden ziehen. Dann gießt man noch eine Flasche Mosel-, eine Flasche Rheinwein, eine Flasche Sauerbrunnen hinzu und süßt nach Geschmack.

Dritte Art, Notbehelf.

Von zwei mittelgroßen, bitteren Orangen wird die gelbe Schale dünn abgeschnitten, ebenso das Weiße vom Fleisch derselben gelöst und letzteres in Scheiben mit den Schalen, nebst zweihundertfünfzig Gramm kleingeschlagenem Zucker und zwei Flaschen Rheinwein in eine Terrine getan und gegen fünf Stunden gut bedeckt ziehen gelassen, dann durch eine ausgewaschene und gut ausgerungene Serviette gegossen und in Gläsern serviert.





Orangenbowlen.

Die auf den nächsten Seiten beschriebenen Orangen- und Zitronenbowlen sind die harmlosesten Vertreter dieser Feuchtigkeitsgattung. Sie sind keine Bowlen für die feine Tafel, aber desto bessere Erfrischungsgetränke für heiße Tage, für Sport und Spiel und für die Jugend. Keine Kindergesellschaft, kein „Lämmerhüpfen" ohne Apfelsinenbowle! Sie haben den Vorzug, daß man mit ihnen den Durst ordentlich löschen kann, wenn es sein muß, mittels Feuereimern, ohne daß schlimme Folgen zu befürchten wären. Die Zitronen finden noch ein bedeutendes Wirkungsfeld bei den kalten Enten usw., auf die wir hiermit verweisen. Man lasse ihnen aber ihre

harmlose Einfachheit und suche sie nicht durch Inkorporation von allerlei Zusätzen zu „heben“. Man habe acht, daß keine Brühe, sondern ein klares Getränk und dies kalt auf den Tisch kommt.

Erste Art, Tanzstundenliebe.

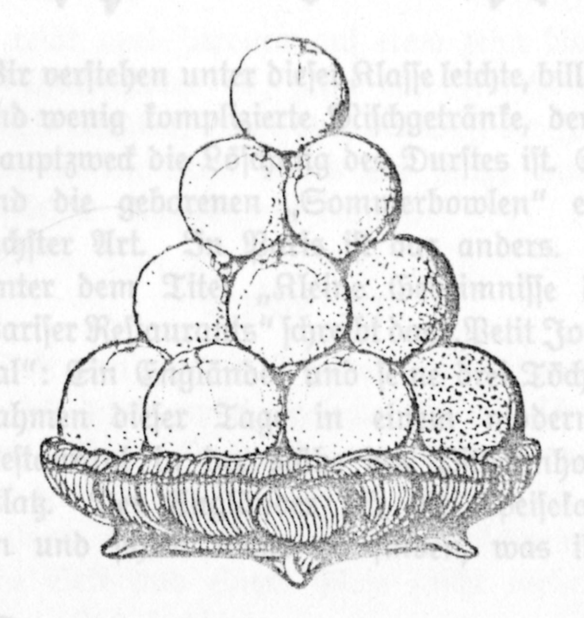
Man reibe die Schale einer großen Apfelsine auf ein Stück Hutzucker ab, tauche dies in Wasser, lege es in eine Terrine und übergieße es mit einer Flasche Mosel. Ferner schält man noch sechs Apfelsinen sehr sauber und schneidet sie quer in Scheiben, ohne jedoch einen Kern zu verletzen. Die Kerne werden entfernt, und die Apfelsinen bleiben tüchtig gezuckert eine Stunde stehen. Dann gibt man sie in die Terrine, gießt noch fünf Flaschen Mosel darüber, läßt die Bowle kalt werden und fügt im Moment des Servierens eine Flasche Schaumwein dazu.

Zweite Art, Familienrezept.

Man filtriere den Saft von sechs Apfelsinen und zwei Zitronen in eine Terrine, gebe drei Flaschen Mosel dazu, stelle es auf Eis, schmecke mit Zuckerlösung ab und setze zwei Flaschen Sauerbrunnen zu. Kann rosa gefärbt werden.

Dritte Art, quite english.

In einen Krug schneide man sechs schöne Apfelsinen oder neun Mandarinen in Scheiben, übergieße diese mit zwei Flaschen leichtem Rotwein und zwei Flaschen leichtem Weißwein, süße nach Geschmack, setze nach dreißig Minuten noch zwei Flaschen Sekt zu und serviere alsbald. Die Fruchtscheiben dürfen nicht zu lange Zeit auslaugen.



Muskateller-Lied.

Der liebste Buhle, den ich han,
Der liegt beim Wirt im Keller;
Er hat ein hölzins Röcklin an
Und heißt der Muskateller.
Er hat mich nächtens trunken g'macht
Und fröhlich diesen Tag vollbracht;
Drum geb' ich ihm ein' gute Nacht.

Von diesem Buhlen, den ich mein',
Will ich dir bald eins bringen;
Es ist der allerbeste Wein,
Macht lustig mich zu singen;
Frischt mir das Blut, gibt freien Mut
All's durch sein Kraft und Eigenschaft.
Nun grüß ich dich, mein Rebensaft!

Fischart (16. Jahrh.)

Kalte Enten und verwandte Getränke.

Wir verstehen unter dieser Klasse leichte, billige und wenig komplizierte Mischgetränke, deren Hauptzweck die Löschung des Durstes ist. Sie sind die geborenen „Sommerbowlen" einfachster Art. In Paris ist das anders. Unter dem Titel „Kleine Geheimnisse der Pariser Restaurants" schreibt das „Petit Journal": Ein Engländer und seine drei Töchter nahmen dieser Tage in einem modernen Restaurant in der Nähe des Ostbahnhofes Platz. Der Engländer sah die Speisekarte an und schien nichts zu finden, was ihm

paßte. Plötzlich hörte er eine Donnerstimme an der Kasse melden: „Viermal kalte Ente!" — „Geben Sie uns auch viermal kalte Ente", sagte er zu dem Kellner, der ihn bediente. — „Ente ist heute nicht da, mein Herr," antwortete der Kellner, „vielleicht wählen Sie etwas anderes!" Aus dem Hintergrunde des Zimmers schallt eine Stimme herüber: „Und dreimal kalte Ente auf 61." Der Engländer wurde wütend. „Ich will Ente haben! Warum werden hier bestimmte Gäste vorgezogen?" Der Besitzer des Restaurants hatte große Mühe, dem Gast zu beweisen, daß das verlangte Gericht an diesem Tage tatsächlich nicht zu haben war und daß „kalte Enten" in der Pariser Restaurationssprache die Gäste sind, die nur Wasser trinken. Man meldet sie an der Kasse, weil sie für jede Speise 0,10 Francs „Zuschlag" zu zahlen haben.

Die Urform

unserer kalten Ente ist die folgende:

Zwei Flaschen Mosel, Saft einer Zitrone, einige Zitronenscheiben, acht Stück Zucker, auf denen Zitronenschale abgerieben wurde, fünf Tropfen Angostura, ein Stück Eis, eine Flasche Selter.

Süße Kanne.

Zweihundertfünfzig Gramm gestoßenen Zucker, eineinhalb Zitronen, entkernt und in Scheiben geschnitten, Saft von drei Blutapfelsinen, acht Gramm zerbrochenen Zimt übergießt man mit einer Flasche Nahe- oder Pfalzwein, läßt ein bis zwei Stunden ziehen, seiht durch und serviert in kleinen Gläsern.

Zweite Art, für Notleidende.

Man reibt zwei Zitronen auf etwa zehn bis zwölf Stück Würfelzucker ab, gießt eine Flasche weißen Portwein darüber, drückt auch den Saft der Zitronen hinein, tut ein Stück reines Eis hinzu und gießt eine Flasche Schaumwein darauf.

Dritte Art.

Der Saft von zwei in Scheiben geschnittenen Zitronen wird durch zwischengelegte Zuckerstückchen aufgesogen. Dieser Zucker kommt in die Bowle, die Frucht selbst bleibt fort. Das Weingemisch besteht aus einer Flasche Rhein- oder Moselwein, einer Flasche Sekt und einem Glase (nicht mehr) Burgunder. Kalt servieren.

Vierte Art, rot.

Eine halbe ganz fein geschälte Zitronenschale läßt man in einem Weinglase mit Wasser zehn bis fünfzehn Minuten ziehen. Dann gibt man zwei Flaschen deutschen Rotwein, den filtrierten Saft von zwei Zitronen, flüssigen Zucker nach Geschmack hinzu (auch kann man einige Zitronenscheiben darin schwimmen lassen) und setze kurz vor dem Servieren Sauerbrunn oder Sekt zu.

Fünfte Art, Markise.

Wenn die Sonne durch das Helmdach sticht und die Kehle anfangen will zu rosten und Tropfen kostbaren Schweißes zur Erde rinnen, so nimm ein großes irdenes Gefäß, schwenke es gut aus mit kühlem Eise, tue auf den Boden einige Scheiben der südlichen Frucht, so man Zitrone nennt, geuß darüber dann vom Moselwein zween Teile, einen Sekt hinein und fülle es so bis zum Rande. Hast du ihn, so gib ein Weinglas nicht süßen Himbeersaft dazu. Weil aber solch Getränk gut gegen Sonnenstrahlen schützt, darum nennt man es „Markise".



Blumenbowlen.

Weinblütenbowle.

Einmal im Jahre aus dem Stegreife zu bereiten. Ihr Aroma ist zarter als das des Waldmeisters und daher bei Damen sehr beliebt. Die dazu passenden Speisen wie bei der Maibowle. Zur Zeit der Rebenblüte übergieße man einen kräftigen Strauß duftender, stäubender Rebenblüten (nicht der gewöhnlichen, traubenbringenden Weinreben, sondern der sog. wohlriechenden, vitis odorata) mit zwei Flaschen guten Moselweins, indem man, den Strauß in der linken Hand haltend, mit der rechten den Wein

wiederholt über die Blüten in die Bowlenkanne langsam fließen oder den Strauß kurze Zeit im Wein ziehen läßt; sodann setze man eine Flasche besseren Sekt (nach Geschmack drei Eßlöffel Zucker) zu.
Ebenso bereitet man Linden- und Akazienblütenbowle.



Entferne von fünf bis acht voll erblühten Marschall-Niel-Rosen die Stiele und übergieße die Blüten mit einem Weinglase gutem Kognak, fülle erforderlichenfalls ein wenig mit Rheinwein auf und lasse einige Stunden in gut geschlossenem Gefäße ziehen. Darauf füge zwei Flaschen bukettreichen Rhein- oder Pfalzwein und ein bis zwei Flaschen nicht zu süßen Champagner zu.
Ebenso macht man auch die Zentifolienbowle. Rosenkränze um Tisch und Dach und Bowle und Haupt.

Resedabowle.

An einem trockenen, sonnigen Tage pflückt man ein Körbchen voll ganz aufgeblühter Reseda, befreit dieselbe von allen grünen Blättchen, schneidet die Stiele bis zur Blüte ab und sieht genau nach, ob sich nicht kleine Raupen oder sonstige Insekten daran befinden (semper aliquid haeret erinnert Plutarch den Bowlenbrauer), dann legt man die Blumen in eine Terrine, übergießt sie mit einem viertel Liter feinem Arrak oder Kognak und einer halben Flasche Wein, deckt die Terrine fest zu und läßt sie sechs Stunden ruhig stehen, worauf man die Flüssigkeit durchseiht, mit drei Flaschen Weißwein vermischt, mit dem nötigen Zucker versüßt, auf Eis stellt und mit Hinzufügung von Schaumwein oder Selterwasser aufträgt.
Ebenso bereitet man Veilchenbowle.

Der Zecher vor dem Herrgott.

„Ich habe, o Herr, nie sündlich gezecht,
Wie die Leute, die törichten, pflegen!
Stets tat ich dem Weine sein treffliches Recht
Und erkannte den himmlischen Segen.
Drum, schaut' ich die Perlen im funkelnden Wein,
Da dacht' ich gleich an die Sternelein
— Ich war ein nachdenklicher Zecher!

Fernab von der Welt, in den Keller versenkt,
So hab' ich, o Herr, es getrieben,
Hab' nie eine menschliche Seele gekränkt,
Kein Glas bin ich schuldig geblieben;
Mein Leben und Weben, es glich ja dem Wein,
So lustig wie er und so hell und so rein
— O nun sei gnädig dem Zecher!"

Und siehe, der Herr stand auf vom Thron:
„Geh' ein zum ewigen Leben!
Wohl warst du auf Erden ein lust'ger Patron,
Zur Lust euch schuf ich die Reben.
Geh, Petrus, voran und füll' ihm das Glas
Aus meinem eignen Mutterfaß!"
— Ei prosit, du seliger Zecher!

Rob. Prutz.



Gemüsebowlen.

Melonenbowle.

Man gehe in das Frühbeet und schneide eine schöne Melone ab. Dieselbe teilt man in zwei Hälften durch einen Schnitt quer durch die Mitte. Man entferne mit einem Löffel die Kerne, lege ein Stück Eis hinein und fülle die Höhlung mit Sekt. Die eine Hälfte bekommen die Herren, die andere die Damen.

Zweite Art, für Arbeitslose.

Hat man eine schöne Melone nach vorstehender Anweisung geschnitten, so öffne man sie nur durch Entfernung eines kleinen Schnitzels gerade so weit, daß man mit einem Löffel die Kerne herausholen kann. Dann gebe man stark gesüßten Kognak oder Sherry oder Curaçao hinein, lege die Melone auf Eis und fülle immer wieder nach, bis sie ganz durchtränkt ist. Ist der Augenblick des Genusses gekommen, so schäle man sie, schneide sie in kleine Würfel und fülle mit diesen große Becher zur Hälfte — dies muß sehr gewandt und schnell geschehen — und gieße mit Sekt (am besten mit sehr kaltem rotem) auf.



Selleriebowle, erste Art.

Man schneide zwei frische kleine Sellerieköpfe in Scheiben, streue zwei Löffel klaren Zucker darüber und lasse sie mit einer Flasche leichtem Moselwein etwa eine halbe Stunde ziehen. Nachdem entfernt man den Sellerie und gießt eine Flasche natürliches Selterser Wasser hinzu.

Zweite Art.

Man schält zu dieser Bowle drei frische Sellerieknollen, schneidet sie in dünne Scheiben, bestreut sie in einer Terrine dick mit Zucker, übergießt sie mit einer halben Flasche gutem Kognak und läßt sie fest

zugedeckt mehrere Stunden stehen. Hierauf gießt man den Kognak durch ein Tuch, fügt drei Flaschen Rotwein und eine Flasche Schaumwein hinzu, stellt die Bowle alsdann zwei Stunden gut auf Eis, gießt sie durch ein Tuch und richtet sie an. Diese Bowle ist im Geschmack einer Ananasbowle außerordentlich ähnlich.

Dritte Art.

Die Scheiben von zwei recht frischen geschälten Sellerieknollen läßt man gut gezuckert eine halbe Stunde in Kognak ziehen. Dann setzt man eine Flasche Aßmannshäuser, eine Flasche Mosel und eine Flasche Sauerbrunnen zu. Die Bowle muß kalt sein.





Gurkenbowle.

Erste Art.

Man gießt zwei bis drei Flaschen guten Rotwein in eine Terrine, stellt dieselbe kalt und hängt eine frischgepflückte abgeschälte Gurke hinein, so lange, bis dieselbe ganz von dem Wein durchzogen ist. Dann preßt man sie leicht aus, gießt den Saft durch ein Sieb zu dem Wein und fügt auf jede Flasche Wein ein Likörglas Maraschino hinzu.

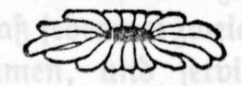
Anmerkung des Herausgebers: Da es vorgekommen ist, daß einer hinterher über dieses Getränk lästerlich geschimpft hat, so sei man vorbereitet, frei nach Ignaz von Loyola zu zitieren: der Zweck heiligt die Zutaten.

Zweite Art.

Eine lange, frische Gurke wird geschält, der Länge nach in Viertel oder Achtel geschnitten und diese auf eine silberne Gabel gespießt. Darauf läßt man zwei bis drei Flaschen leichten Weißweines an diesen Gurkenschnitten entlang in das Bowlengefäß laufen, entfernt die Gurke und setzt zu der Bowle noch zwei bis drei Flaschen des gleichen Weißweines und den nötigen Zucker und Sekt zu.
Zu viel Wein über die Gurken gegossen gibt der Bowle den in diesem Fall nicht willkommenen Geschmack des Gurkensalats.

Dritte Art, Badminton.

Man schneidet eine geschälte Gurke in Würfel, läßt diese mit Zucker eine Stunde auf Eis ziehen, gibt eine Flasche Burgunder darüber, seiht nach dreißig Minuten durch und gibt eine Flasche leichten Schaumwein dazu.





Goldfasan.

Man mische Sekt und Burgunder nicht im Verhältnis eins zu eins, sondern zwei zu eins; der Erfolg kann nicht ausbleiben.

Bernsteinbowle.

Man gieße eine Flasche Rheinwein, eine Portwein und eine Schaumwein kühl zusammen, achte dabei sorgfältig auf gute Auswahl namentlich der beiden ersten Flaschen und trinke.

Münzinger.

Wenn im Markgräfler Lande die reichen Schwarzwaldbauern Sonntags in die städtischen Wirtschaften

kommen, um sich ein Gütchen zu tun, so trinken sie meistens perlenden Schaumwein wie viele andere Agrarier. Um aber nicht merken zu lassen, wie gut es ihnen eigentlich geht, bestellen sie „einen Münzinger". Die freundliche Wirtin stellt dann im Eiskühler eine Literkaraffe auf den Tisch, deren Inhalt aussieht wie ein eben aus dem Faß kommender, ein wenig schäumender leichter Markgräfler Rotwein, in Wahrheit aber ist es eine vorsichtig eingegossene Flasche Sekt, der man ein Viertel eines guten Rotspons badischer Herkunft zugesetzt hat.

Dreibund.

Man gebe in eine Terrine eine Flasche Lacrimae Christi, 1 Flasche Chablis und eine Flasche Rheinwein und stelle sie in Eis. Dann füge man je eine Handvoll Himbeeren, schwarze Kirschen, Ananasschnitten, Pfirsiche, Apfelsinenscheiben, auch wohl einige Resedablüten, Waldmeister oder Ähnliches hinzu und lasse eine Viertelstunde ziehen. Die Gläser gießt man so ein, daß jedesmal zweierlei oder dreierlei Früchte hineinkommen, und serviert das Getränk nicht zu kalt. Ein Zusatz von Sauerbrunnen kann erlaubt werden.

Schwedenbowle.

Man frappiert Schwedischen Punsch und Sekt, stellt auch die Sektschalen in Eis und mischt ein viertel bis ein drittel Teil Punsch mit einem ganzen Teil Sekt. Es kann eine Scheibe Zitrone oder ein dünn geschnittenes Stück Zitronenschale beigefügt werden. Dieser Trank war von alters her bei den Obotriten beliebt.

Je länger je lieber.

Man mische eine Flasche Hochheimer, eine Flasche Sekt, eine Flasche echten Schwedischen Punsch, frappiere dies gut und trinke. Probatum est.

Dalmatiner Bowle.

Drei Flaschen leichter Tischwein werden leicht gezuckert und mit einer halben Flasche Madeira gemischt. Dazu füge man Eis und nach Geschmack etwa ein viertel Liter Maraschino Luxardo di Zara. Vor dem Auftragen gieße man vorsichtig eine Flasche Schaumwein in die Mischung und serviere in eleganten Spitzgläsern zu Sandtorte oder ähnlichem trockenen Gebäck.

Landsturm.

Lasse zwei Liter kräftigen Weißwein (Nahewein) und die sehr dünn abgeschälte gelbe Schale von vier Zitronen fest zugedeckt sechs bis acht Stunden ziehen, seihe dann durch, gib 150 Gramm Zucker dazu, stelle kalt und serviere den Wein so oder mit weiteren Weißwein, Sauerbrunnen oder Sekt verdünnt.



Punschrezepte

Punsch.

Wenn in der vorrückenden Saison die Witterung für Bowlen zu kühl wird, dann tritt der erwärmende Punsch in seine Rechte. Auch die Bereitung von Pünschen ist an sich einfach, und doch werden die Grundregeln in den meisten Fällen vernachlässigt. Die drei wichtigsten lauten: 1. Das zum Punsch bestimmte heiße Wasser soll stets frisch vom Brunnen geholt, im erwärmten Kessel schnell zum Sieden gebracht und sofort verwendet werden, damit es noch möglichst mit frischem Geschmack zum Trinken gelangt und nicht abkocht oder gar durch Einkochen

erdhaltig oder mineralisch schmeckt. 2. Neue Auflagen und Nachgüsse sollen stets ebenso behandelt werden wie die erste. 3. Man nehme alle Ingredienzen nur vom Besten.

Sie gleichen sich sehr diesen beiden Vettern, Bowle und Punsch! Zunächst darin, daß sie stets willkommen sind und nie verfehlen, sich zum Mittelpunkt einer fröhlichen Gesellschaft zu machen. Berühmt sind ja heute noch die „Punschiaden" mit ihren lustigen Rundgesängen und scherzhaften oder satirischen Unterhaltungen, die der Herzog von Anhalt-Dessau nach dem Siebenjährigen Kriege von England herüberbrachte. Sie verdrängten sogar bis tief ins Binnenland hinein die damals üblichen versimpelten Warmbier- und Teeabende. Ähnlich sind beide Getränke ferner durch ihre Zusammensetzung aus vielen Bestandteilen, die es ohne große Kunststücke gestatten, aus der Bowle einen Punsch zu machen, nach Belieben warm oder kalt zu genießen.

Und so ein Stoff sollte nicht des höchsten Interesses trinkfroher Seelen würdig sein? Wo kommt er her? Aus Indien, so meldet die Sage; im Sanskrit-Zahlwort „panç" liegt die Urform seines Namens. Panç aber bedeutet die Zahl fünf; so liegt der Schluß nahe, daß fünf Hauptstoffe zu seiner Komposition

nötig waren. Es ist nun drollig, die ganze Punschliteratur hindurch zu verfolgen, wie verschieden man diese fünf Stoffe herausgeklügelt hat. Doch erscheint die Sache ziemlich einfach, wenn man bei der Fünfzahl eine symbolische Beziehung auf die Zahl der den alten Indern bekannten Elemente — nämlich fünf — annimmt. Wir brauchen zur Bereitung des Punsches zunächst die großen elementaren Gegensätze Wasser und Feuer, denen sich Zucker und der rasch verdunstende Rum als Repräsentanten der Elemente Erde und Luft anschließen, und diesen vieren gibt nun die Würze erst die rechte Weihe, wie der Geist dem Weltall. Jedenfalls gilt auch für das Brauen eines Punsches die alte bewährte Regel: Je einfacher, um so besser. Und, noch einmal sei es gesagt, nur gute Zutaten! Selbst ist der Mann, und er braue seine Pünsche selber mit dem von ihm erprobten Rum und Wein und sonstigen Zutaten, auf deren Güte und Bekömmlichkeit er einen körperlichen Eid ablegen kann. Fort daher mit allen Essenzen! Sind sie wirklich gut, so sind sie so teuer, daß man sich den Punsch weit billiger herstellen kann, sind sie billig, so taugen sie nichts! Guter Rotwein, etwa zwei Flaschen, auf eine Flasche guten Rum oder Arrak, dazu nach Geschmack schwachen Teeaufguß, Zitronensaft

und Zucker, das Ganze nicht etwa gekocht, sondern nur gerade bis zum Siedepunkt erhitzt (Rum zu allerletzt hinein) — das dürfte die klassische Form eines einfachen, klaren „altpreußischen" Punsches sein, der sich auch kalt trinken läßt. Wir bringen eine ganze Reihenfolge einfacher und guter Rezepte. Die Damen interessieren sich meistens weniger für die klaren Weinpünsche als für die schaumigen Arten, wie z. B. Eierpunsch oder schwedischer Milchpunsch — nun, chacun à son goût! Auch sie sollen zu ihrem Recht kommen.



Wann soll man Punsch trinken?

Nun zunächst, wenn man das Bedürfnis hat, seinen inneren Menschen zu erwärmen, also nach langem Aufenthalt auf kaltem Felde, nach Eislauf und Schlittenfahrt, nach Jagd und Spaziergang im Herbst und Winter, nach einer Ruder- und Segelpartie im Schneesturm usw. Das ist natürlich! Aber der Herausgeber dieses Buches möchte gern in die Fußtapfen seiner großen Vorgänger Grimod de la Reynière und Brillat-Savarin treten und gastrosophische Regeln für den Punschgenuß aufstellen. Es scheint, als müßte dabei indirekt vorgegangen

werden. Vorerst sind die kalten und Eispünsche zu placieren, die am besten als Desserttrank zu behandeln sind und das Gefrorene unter Umständen ganz ersetzen können. Sie erscheinen auch noch ab und zu als Coup de milieu vor dem Braten. Das ist eine recht falsche Sitte, und sie schläft ja auch allmählich ein, denn die momentane Erfrischung wird durch baldige um so größere Erschlaffung wettgemacht, auch wird die Verdauung sehr beeinträchtigt. Da ist ein Glas Bowle am richtigen Platz! Die kühle Bowle belebt uns auch nach dem Mahle aufs neue — der Punsch bewirkt das Gegenteil. Die Bowle kann zur Not, wenn wenig gezuckert, ein ganzes Mahl von A bis Z akkompagnieren — beim Punsch ist das ausgeschlossen. Die Bowle läßt sich trinken, ohne den Appetit auf das Souper zu verderben — beim Punsch ist das Gegenteil der Fall! Diese drei Unterschiede beweisen, daß Wärme und Alkohol dem Punsch eine eigene Position anweisen, und diese ist eben am besten die „Punschiade" oder, um es modern auszudrücken, der Punschabend, an dem man nur einen kalten, von Bier begleiteten Imbiß reicht und dann den Punsch folgen läßt, zu dem später noch kleines pikantes oder indifferentes trockenes Gebäck aufgetragen werden kann — beileibe nicht übersüße Torten und Kuchen.



Kaiserpunsch.

Lange war es ein sorgfältig gewahrtes Geheimnis der Berliner Schloßküche, aber schließlich ward das Rezept doch verraten. Es ist indessen keine Gefahr vorhanden, daß es allzuhäufig nachgemacht wird, denn es ist etwas kostspielig. Hat aber einer Lust, tüchtig in den Säckel zu greifen und sich den „Kaiserpunsch" herzustellen, wie er in der Schloßküche gebraut wird, so möge er folgendes Rezept versuchen: Zwei Quart Wasser werden mit vier Pfund Zucker bis zur Siedehitze erwärmt, dann der ganzen Masse vier Flaschen edelsten, sehr alten Rheinweins und eine Flasche feinsten alten Rums zugefügt. Nun wird das Gemisch

nochmals bis zur Siedehitze erwärmt, und wenn der Kessel vom Feuer genommen ist, der Spiritusgehalt durch Abbrennen gemildert. Darauf wird die ganze Flüssigkeit durch ein Seihtuch in eine Bowle gegossen, in die der Saft von zwei frischen Zitronen geträufelt ist. Der Punsch kann warm und kalt getrunken werden. Das Schwierige und Teure dieses Punsches liegt in dem Rheinwein, der den besten und ältesten Jahrgängen des Schloßkellers entnommen ist und selbst für sehr viel Geld nur ausnahmsweise noch in gleicher Güte irgendwo zu kaufen sein dürfte.



Man brühe zwei Gramm grünen Tee mit einer halben Flasche Wasser auf und gebe siebenhundertundfünfzig Gramm Zucker und den Saft von einem halben Dutzend Zitronen zu. Dazu gieße man eine Flasche Burgunder, eine Flasche guten Rheinwein, eine Flasche Maraschino di Zara, eine Flasche Arrak

de Goa und eine Flasche Champagner, rühre um und lasse den Punsch nicht am Feuer, sondern in der Röhre heiß werden.
Will man den Königspunsch kalt trinken, so nimmt man ein Kilogramm Zucker anstatt siebenhundertundfünfzig Gramm. Gut verrühren und auf Eis kalt werden lassen. Mit Strohhalm, Eisstückchen und Biskuits in eleganten Gläsern servieren.

Lieblingspunsch des Königs Friedrich I. von Württemberg.

(Das Rezept rührt vom Tafeldecker des alten Königs her.)

Eine Orange wird geschält und ausgepreßt, zwei Zitronen werden an Zucker abgerieben, eine dritte dünn abgeschält; Zucker, Orangensaft und Zitronenschale in ein Gefäß getan, dann der drei Zitronen Saft dazugepreßt, auch eine Bouteille guter weißer Wein, drei Schoppen Wasser und weiterer Zucker nach Gutdünken beigegeben. Dies muß mehrere Stunden in einer gut zugedeckten Schüssel stehen, dann läßt man es, jedoch nicht zu stark, kochen und tut etwas mehr als einen Schoppen Rum oder Arrak dazu, der aber nicht mit kochen darf.

Prinz-Friedrich-Karl-Punsch.

Man nimmt eine Zitrone, reibt dieselbe auf Zucker ab, aber so, daß das Weiße derselben nicht mitkommt, eine Flasche Mosel (leichten), ein viertel Quart (nicht Liter) guten Arrak, ein Quart Wasser. Alles zusammen so lange aufs Feuer gesetzt, daß es einmal aufkocht. (Nicht zu wenig Wasser, wird sonst zu schwer.)

Demidoff-Punsch.

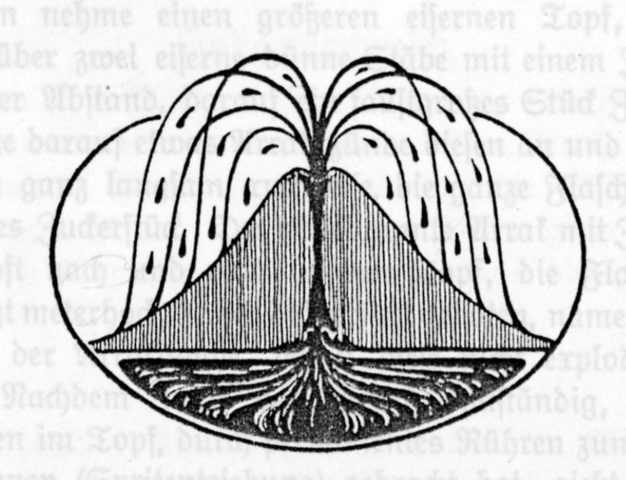
Auf 750 Gramm weißen Kandiszucker reibt man die Schale einer Zitrone ab, kocht ihn mit einem Liter Wasser, dem Saft von zwei Zitronen, gibt dann fünf Eßlöffel Pfirsichsaft, zwei Flaschen Rheinwein und eine Flasche weißen Bordeaux hinein, läßt es wieder bis dicht vors Kochen kommen, fügt eine Flasche Rum hinzu, brennt ab und gibt im Moment des Servierens noch eine Flasche Sekt hinein.

Nordischer Punsch.

Vier Flaschen roten Burgunder, ein Flasche Portwein, ein Kilogramm Zucker, auf dem zwei Zitronen abgerieben sind, läßt man zusammen heiß werden und gießt zuletzt eine Flasche Kognak und ein Liter starken Tee darunter.

À la pêcheur d'Islande.

Ein und ein viertel Liter herber Ungarwein, ein Weinglas Danziger Goldwasser aus dem „Lachs", zwei Weingläser besten Rum, drei Flaschen leichten Moselwein, eine in Scheiben geschnittene Zitrone und nach Geschmack Zucker werden in einem gut mit isländischem Moos ausgetrockneten metallenen Gefäß so lange über den Vulkan Hekla gehalten, bis sie fast kochen, und so heiß als möglich serviert. Man sehe sich aber vor, nicht zu nahe an den großen Geiser heranzutreten, weil sonst leicht während einer Eruption Wasser in den Topf spritzen könnte.





M. Pierre Loti im Isländer Fischerboot auf der Fahrt zu Mad. Chrysanthème, um das Originalrezept zum Teepunsch für die Herausgeber zu holen.

Seehund.

Man gieße zwei Flaschen herben und zwei Flaschen süßen Ungarwein in einen eisernen Topf, den man über ein Feuer setzt. Wenn die Mischung warm wird, lege man Stäbe über den Topf und auf diese ein Stück Zucker (je nach Geschmack ein Pfund oder mehr), welches man vorher mit 3/4 Liter Rum sich hat vollsaugen lassen. Diesen Rumzucker zünde man an und lasse ihn so lange in die Mischung hineintropfen, bis dieselbe die nötige Lieblichkeit erreicht hat.

Husarenpunsch.

Man nehme einen größeren eisernen Topf, lege darüber zwei eiserne dünne Stäbe mit einem Zentimeter Abstand, darauf ein faustgroßes Stück Zucker, gieße darauf etwas Arrak, zünde diesen an und gieße nun ganz langsam, ruckweise, die ganze Flasche auf dieses Zuckerstück. Der abgebrannte Arrak mit Zucker tropft nach und nach in den Topf, die Flamme steigt meterhoch, daher ist Vorsicht geboten, namentlich mit der Arrakflasche, damit diese nicht explodiert! — Nachdem man den Arrak vollständig, auch unten im Topf, durch permanentes Rühren zum Abbrennen (Spritentziehung) gebracht hat, gießt man

eine Flasche nicht zu kalten Schaumwein darauf. — Pro Flasche Arrak rechnet man eine Flasche Schaumwein.

Monteton.

So du einen „Monteton" brauen willst, so mache zunächst ein Feuer an, und damit es um so heller brenne, wirf etwas Fett hinein. Hinfüro nimmst du einen küpfernen Kessel und tuest hinein zween Teile Mosel, einen Teil wohlköstlichen Wassers und Zucker, bis es dir behage. Sodann nimm den Kessel und hänge ihn über das Feuer, bis es aufwallet. Tue dann hinzu einen halben Teil Arrak und schmecke es gut ab. Schütte das Ganze in ein Prunkgefäß, nimm eine Kienfackel von der Wand und entzünde des Weines Geist. Also hergerichtet setze man solch herrliches Getränk brennend auf die Tafel und kredenze es lieben Gästen.

Schwarzburger Punsch.

Auf ein halb Pfund Zucker reibt man eine halbe Apfelsine gut ab und drückt deren Saft (nach Geschmack auch den Saft der ganzen Frucht) in eine Flasche Forster Riesling aus. Der Zucker wird in zwei Obertassen heißem Wasser und einer halben Obertasse Arrak aufgelöst und darauf mit dem Wein

gemischt. Das Ganze soll durch ein in kochendes Wasser getauchtes und wieder ausgedrücktes Tuch in eine Kanne geseiht und deren Ausguß, durch ein ebenso behandeltes Tuch bedeckt, verschlossen werden. Die Kanne wird in heißem, aber nicht kochendem Wasser bis zum Gebrauch erhitzt.

St.-Paulspunsch.

Eine Flasche guter alter Rheinwein wird mit einer halben Flasche gutem alten Madeira und etwa sechzig bis hundert Gramm Zucker je nach Geschmack aufgekocht, dann die Hälfte der Menge des Madeira guter alter Kognak zugesetzt.

Hubertuspunsch.

Nimm eine Flasche leichten Rotwein, eine Flasche leichten Mosel und eine Flasche besten Arrak, dazu ein viertel Pfund Zucker und setze die Mischung bis zum Sieden unter Feuer. Dann gieße eine Flasche Champagner dazu (Wasser kann dazugesetzt werden, ist nicht unbedingt erforderlich).

Jagdpunsch.

Fünfhundert Gramm Zucker, woran die Schalen einer Zitrone und einer Apfelsine abgerieben, werden

mit einer halben Flasche Arrak übergossen und abgebrannt, bis der Zucker geschmolzen ist. Dann eine Flasche Rheinwein, eine halbe Flasche Sherry und eine halbe Flasche Champagner hinzu und heiß servieren.

Kalter Champagnerpunsch.

Ein schöner kalter Punsch besteht aus einer Flasche Rheinwein, einer in feine Scheiben geschnittenen Zitrone ohne Körner, einer Flasche Selterwasser, zwei Weingläsern Kognak, Zucker nach Belieben; alles wird auf Eis gekühlt und beim Auftragen mit einer Flasche Champagner vom Eis vermischt.

Kalter Rumpunsch.

Sechs Flaschen Haut=Sauterne, zwei Flaschen leichten Rotwein, eine Flasche besten Jamaikarum, Saft von sechs Zitronen zusammengießen. Ein und ein halbes Pfund Zucker wird geläutert. Sobald der Zucker kocht, tut man von der Weinmasse einige Löffel hinzu, läßt es noch einmal aufwallen und gießt dann das Ganze in die Weinmasse. Kalt zu trinken und mit Eis servieren.

Schwedischer Punsch.

In drei Liter siedendem Wasser löst man ein Kilogramm Zucker völlig auf, gießt dann vier Liter

feinen echten Arrak zu, setzt alles in einem Gefäß aufs Feuer und läßt die Mischung unter fortdauerndem Umrühren, Aufschöpfen und Zurückgießen mit einer silbernen Kelle leise kochen, bis sie wie ein dünner Sirup ist, worauf man den Punsch in eine große Porzellanterrine ausgießt und auskühlen läßt. Beim Servieren wird er mit Weißwein oder Champagner verdünnt und nach Bedürfnis versüßt und mit Eisstückchen in die Gläser gegeben. Wird aber auch warm getrunken.

Schwedischer Sommerpunsch.

Zu fünf Flaschen leichtem Mosel wird eine Flasche besten echten Schwedischen Punsches gegossen, das Ganze gut auf Eis gesetzt und möglichst kalt genossen. Kein Zucker.

Wasserpunsch

(so genannt, weil vorher alles Wasser aus dem Zimmer entfernt werden muß, da der Punsch sonst leicht den unangenehmen Wassergeschmack anzieht) kann rot oder weiß getrunken werden. Rot: zu gleichen Teilen roter Portwein, Rum und Bordeaux; weiß: ebenfalls zu gleichen Teilen Haut=Sauterne, Arrak und Rheinwein (nicht Moselwein, da diesem

das Kochen nicht bekömmlich ist). Mit dem nötigen Zucker in einem Kessel auf dem Tische bis zum Kochen gebracht. Für Biwaknächte sehr zu empfehlen, aber auch sonst gut gegen die kühle Abendluft.

Roter Punsch, erste Art.

Nach einem kalten Ritt nicht zu verachten.

Ein Pfund Zucker wird mit einem viertel Liter Wasser aufs Feuer gesetzt; ist ersterer zergangen, zwei Flaschen Rotwein dazu und bis zum Kochen erhitzen. Nach dem Erkalten ein halbes Liter Arrak daran. (Kann kalt oder warm getrunken werden.)

Roter Punsch, zweite Art.

Eine Flasche Rotwein, ein viertel Quart Arrak, Saft von einer Zitrone, die Schale auf Zucker abgerieben, ein halbes Pfund (knapp) Zucker, dreiviertel Quart Wasser. Das Ganze heißmachen, es darf aber nicht kochen. (Nicht zu wenig Wasser, wird sonst zu schwer.)

Rheinweinpunsch, kurze Form.

Man mischt zwei Liter guten alten Rheinwein mit zwei Liter kochendem Wasser, dreiviertel Liter feinem Arrak oder Rum, zwei und dreiviertel Pfund Zucker und dem Saft von zwei Zitronen.

Weinpunsch.

In einem Liter kochendem Wasser löst man zweihundertundfünfzig Gramm ungebläuten Zucker völlig auf, drückt den Saft von zwei Zitronen hinein und fügt eine Flasche kochenden leichten Weißwein hinzu. Kurz vor dem Auftragen gießt man eine halbe Flasche Portwein und eine viertel Flasche Rum in die heißgehaltene Flüssigkeit.

Sherrypunsch.

Man nimmt ein viertel Liter Sherry, ein viertel Liter Arrak, ein halbes Liter heißes Wasser und etwa sechzehn Stück Würfelzucker. Beim Servieren legt man je eine dünne Zitronenscheibe oben ins Glas.

Feiner Whistpunsch.

In einem Liter Wasser kocht man ein Pfund Zucker klar, fügt drei Flaschen leichten Moselwein und dreiviertel Flasche Arrak de Goa sowie den Saft von fünf bis acht Zitronen hinzu, je nach Größe und Geschmack der letzteren. Der Wein darf nicht kochen, sondern muß nur sehr heiß sein.

Silvesterabendpunsch.

Zwei Flaschen Rotwein, zwei Flaschen Weißwein, zwei Flaschen Wasser, ein Kilogramm Kandiszucker, eine halbe Flasche feiner Arrak. Zuerst setzt man Wasser und Zucker in einer Kasserolle auf den heißen Ofen, läßt den Zucker zergehen und seiht die Masse durch ein Sieb. Dann fügt man Weißwein und zuletzt den Rotwein hinzu, läßt alles bis ans Kochen kommen, gibt den Saft einer Zitrone und schließlich den Arrak daran. Der Punsch muß sehr heiß getrunken werden.

Honigpunsch.

Auf drei Liter Wasser nimmt man ein und ein halbes Pfund Honig und gibt etwas Zimt und Nelken sowie die Schale einer Orange und zweier Zitronen hinzu. Diese Mischung wird einige Zeit gekocht und der Schaum abgeschöpft. Hierauf seiht man die Masse durch ein leinenes Tuch und tut den Saft der Orange und Zitronen nebst genügend Arrak dazu.

Fruchtpunsch.

Ein Glas eingemachter Früchte, Ananas, Erdbeeren, Johannisbeeren, Pomeranzen oder ähnliches wird

mit einer halben bis dreiviertel Flasche Arrak unter stetem Umrühren gekocht und vom Feuer genommen. Sofort gieße man zwei bis drei Flaschen nur heißgemachten Weißwein, nach Notwendigkeit auch ein Gläschen Kognak zu und rühre beim Aufgeben ganz vorsichtig eine Flasche Champagner hinzu.

Orangenpunsch.

In einem Liter kochendem Wasser löst man zweihundertundfünfzig Gramm Hutzucker auf, fügt den geklärten Saft von zwei Zitronen, drei Apfelsinen und vier bis fünf bitteren Orangen hinzu, ebenso ein viertel Liter Kognak, ein viertel Liter Rum, ein halbes Liter Wein und ein Weinglas Maraschino, verrührt alles gut, erhitzt den Punsch entweder, um ihn heiß zu servieren, oder läßt ihn auskühlen und trinkt ihn kalt.

Himbeerpunsch.

Zwei Liter Teeaufguß von feinem schwarzen Tee werden mit einem halben Kilogramm Himbeersaft vermischt und sehr heiß gemacht; man löst ein Kilogramm Zucker darin auf, läßt die Flüssigkeit aufkochen und gießt ein Liter feinen Arrak hinzu, worauf man den Punsch sofort serviert.

Anderes Rezept.

Zu reichlich einem viertel Liter Himbeersirup gießt man ein und ein halbes Liter kochendes Wasser, ein viertel Liter Rum und ein viertel Liter Kognak, süßt das Getränk nach Geschmack, rührt es gut um und gibt es auf. Bisweilen fügt man noch ein Likörglas Maraschino hinzu, was den Geschmack sehr verfeinert.

Erdbeerpunsch.

Enteigne zunächst der Dame des Hauses den Rum von ihren in solchem eingemachten Erdbeeren, auf möglichst verschmitzte Weise — und sei es mit Hilfe der Köchin! Hast du ihn, dann lege ein halbes Kilogramm bis siebenhundertundfünfzig Gramm kleingeschlagenen Zucker in eine Bowle, presse den Saft von zwei Zitronen darauf, gieße den Rum darüber und schütte zuletzt drei bis vier Liter kochendes Wasser hinzu, decke die Bowle fest zu, stelle sie in Eis und lasse den Punsch erst servieren, nachdem er völlig erkaltet ist. Will man den vorzüglich wohlschmeckenden Punsch abends trinken, so tut man gut, ihn schon vormittags zu bereiten.



Teepünsche.

Erste Art, à la madame Chrysanthème.

Zwei Tassen Tee, der zwei bis drei Minuten gezogen hat, zwei Flaschen Fusijama Schattenseite (bei uns etwa kleiner Mosel- oder Saarwein), eine halbe Flasche Wasser, ein halbes Pfund Zucker, je nach Geschmack auf Zitrone abgerieben, das Ganze aufs Feuer gestellt und kurz vor dem Kochen eine halbe Flasche Arrak hinzugefügt. Während des Kochens ist fleißig umzurühren und abzuschäumen. Das Getränk stammt aus dem Teehaus Au jardin des fleurs in Nagasaki und wird in kleinen japanischen Tassen serviert.

Zweite Art, warm oder kalt, aber nicht lauwarm zu trinken.

Auf nicht ganz ein und ein halbes Pfund Stückenzucker werden eine Apfelsine und eine Zitrone abgerieben, auf den Zucker werden eine Flasche Rotwein und zwei Flaschen Weißwein kochend übergegossen. Vervollständigt wird der Punsch durch Zusatz von ein und einem halben Liter starkem Teeaufguß, einem viertel Liter Rum, einem viertel Liter Arrak, einem Likörglas Kirschwasser und einem Stück Vanillenschote.

Dritte Art, En-tout-cas, kalt.

Gieße über ein und ein halb Pfund rohen Zucker ein Liter besten starken Tee; in einem andern Gefäß mache drei Flaschen leichten Moselwein heiß, aber nicht kochend, gieße beides zusammen, füge den Saft von zwei Apfelsinen und zuletzt eine Flasche guten alten Arrak hinzu, rühre das Ganze eine Viertelstunde gut um und fülle, was nicht gleich getrunken wird, lauwarm auf Flaschen. Gut verkorkt hält sich der Punsch lange und ist außer der Zeit der heißesten Julitage das ganze Jahr über ein wohlzuempfehlendes Getränk.

Vierte Art, vom grünen Tische.

Rezept des Oberpräsidiums der Provinz Brandenburg.

Auf zwei Pfund Zucker gießt man eine Champagnerflasche alten Jamaikarum, entzündet ihn und läßt ihn abbrennen. Darauf stellt man den Zucker mit einem halben Liter Teeaufguß auf das Feuer, gießt eine Flasche leichten Rheinwein hinzu und drückt den Saft von vier Apfelsinen und einer Zitrone hinein. Das Ganze läßt man auf dem Feuer zum Singen, nicht Kochen, kommen und genießt den Punsch ebensowohl heiß als auch kalt. Kalt ist er ungemein erquickend nach Anstrengung.

Fünfte Art, Wintergetränk für Wochentage.

Eine Flasche Weißwein, ein großes Glas Tee (zwei bis drei Tassen), in dem die fein abgeschälte Schale einer Zitrone fünf Minuten gezogen hat, der Saft einer Zitrone und ein halbes Pfund Zucker werden leis zum Kochen gebracht. Wenn dies ein wenig abgekühlt ist, gießt man ein Weinglas Rum hinzu.

Sechste Art.

Man brüht drei Gramm Suchontee in einem Liter kochendem Wasser auf, löst darin nach dem Ab-

füllen in die angewärmte Terrine etwa zweihundertfünfundsiebzig bis dreihundert Gramm Zucker auf und drückt den Saft von drei Zitronen hinein. In einem besonderen Topfe bringt man eine Flasche guten französischen oder ungarischen Rotwein fast zum Kochen, mischt denselben mit dem heißgehaltenen Tee und fügt eine halbe Flasche Rum hinzu.

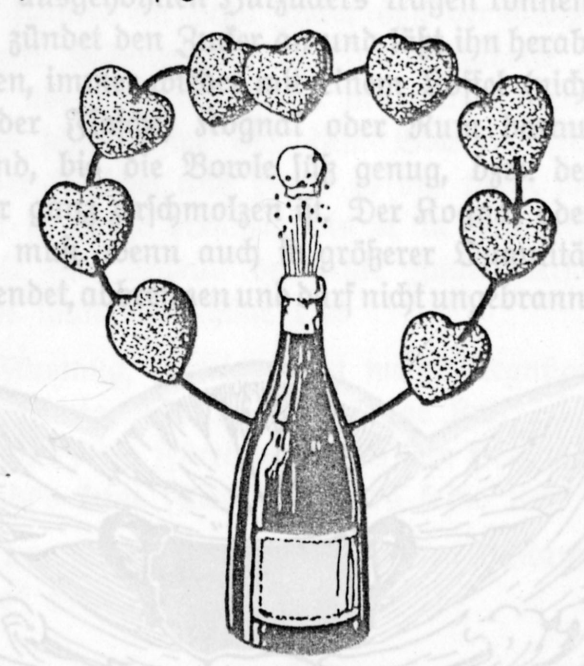
Noyeaupunsch.

Man läßt zweihundertfünfzig zerschnittene Aprikosenkerne gut zugebunden in einer halben Flasche Kognak sechs Stunden ziehen, gibt dann den Saft von drei Zitronen und drei Blutapfelsinen sowie zweihundertfünfzig Gramm Zucker dazu, übergießt dies mit einem Liter kochendem Teeaufguß, läßt noch eine halbe Stunde ziehen, erhitzt den Punsch wieder bis zum Siedepunkt, färbt ihn mit Burgunder oder Chianti schön rot, schmeckt ihn mit Slibowitz ab und serviert.

I love You.

In ein halbes Liter kochenden Teeaufguß gib ein und ein halbes Kilo Zucker, auf dem die Schale einer Zitrone abgerieben wurde, ferner ein halbes

Liter kochendes Wasser, eine kleine zerschnittene Vanillenschote, fünfzehn Gramm getrocknete (noch besser zwei bis drei frische) Orangenblüten und lasse dies eine Stunde an der Seite des Feuers zugedeckt ziehen. Dann seihe durch, gib ein Weinglas Maraschino, den Saft von fünf bis sechs Apfelsinen, zwei Flaschen Rheinwein, zwei Flaschen Medoc, eine Flasche Madeira und eine Flasche Arrak hinzu, erhitze die Mischung bis zum Kochen, lasse sie in Eis erkalten und serviere. Solche „Liebeserklärung" hat noch nie versagt!



Lob des Weines.

Auf grünen Bergen wird geboren
Der Gott, der uns den Himmel bringt;
Die Sonne hat ihn sich erkoren,
Daß sie mit Flammen ihn durchdringt.

Sie legen ihn in enge Wiegen,
Ins unterirdische Geschoß;
Er träumt von Festen und von Siegen
Und baut sich manches luftge Schloß.

Aus seiner Wiege dunklem Schoße
Erscheint er im Kristallgewand;
Verschwiegner Eintracht volle Rose
Trägt er bedeutend in der Hand.

Und überall um ihn versammeln
Sich seine Jünger hocherfreut,
Und tausend frohe Zungen stammeln
Ihm ihre Lieb' und Dankbarkeit.

Novalis (um 1800).



Krambambuli.

Erste Art, über den Löffel.

In ein blankes Metallgefäß gießt man nach Belieben Rotwein. Quer über das Gefäß legt man zwei silberne Löffel so, daß sie ein großes, voll mit Kognak oder gutem Rum getränktes Stück ausgehöhlten Hutzuckers tragen können. Man zündet den Zucker an und läßt ihn herabtropfen, immer wieder mit einem Löffel (nicht mit der Flasche) Kognak oder Rum darauf gießend, bis die Bowle süß genug, bzw. der Zucker ganz zerschmolzen ist. Der Kognak oder Rum muß, wenn auch in größerer Quantität verwendet, abbrennen und darf nicht ungebrannt

in die Bowle tropfen. Vor dem Trinken fügt man noch einige Flaschen Sekt zu und serviert kalt.

Zweite Art, Feuerzangenpunsch.*)

In ein festes Gefäß gieße man eine Flasche Rum und klemme ein faustgroßes Stück Zucker in eine über das Gefäß gelegte Feuerzange, dann brenne man den Rum im Gefäß an; der Zucker wird zerlaufen und in das Gefäß herabtröpfeln. Ist dies erfolgt, gießt man eine Flasche Rotwein, so schwer man ihn zur Hand hat, hinzu.

Füretangbowle.

Dritte Art, die „wahre lothringische".

Man nehme ein großes Gefäß, am besten ein weites kupfernes, und erhitze darin eine Mischung von zwei Fünftel Rot- und zwei Fünftel Weißwein (keinen Mosel). Auf den Tisch des Hauses gestellt, lege man die „Füretang" (Feuerzange) darüber und hierauf ein großes Stück Hutzucker, welches man

*) Originalrezept aus der 1745 erschienenen Schrift: Der Krambambulist. Ein Lobgedicht über die gebrannten Wasser im Lachs zu Dantzig. Die 74. Strophe desselben lautet: Toujours gaillard et sans souci, c'est l'ordre du Crambambuli.

vorerst in gutem Rum oder Arrak getränkt hat. Man lösche alle Lampen, zünde den Zucker an und lasse ihn unter löffelweißem Begießen von im ganzen ein Fünftel Rum oder Arrak in die Mischung einschmelzen. Ferner setze man noch ein Glas bis eine Flasche Sherry hinzu (je nach gewünschter Stärke).

Vierte Art, Mecklenburgisch.

Man erhitze drei Flaschen Rotwein in einem Kessel, nehme denselben vom Feuer, stelle ihn auf den Tisch, klemme ein Stück Zucker von der Größe einer kräftigen Männerfaust in eine gesäuberte Feuerzange, übergieße den Zucker mit gutem Arrak (eine Flasche schluckzessive aus dem Bowlenlöffel, nicht aus der Flasche) und zünde es an. Man läßt den Zucker so lange brennen, bis er in den Kessel geträufelt ist. Sobald der letzte Zucker verschmilzt, stimme man das schöne Lied

„Füretang, Füretang, du mein Vergnügen,
Füretang, Füretang, du meine Lust,
Gibt's keine Füretang, gibt's kein Vergnügen,
Gibt's keine Füretang, gibt's keine Lust"

nach der allbekannten Melodie des „Stumpfsinn-Liedes" an.

Durch Zusatz von etwas Pomeranzenschale sowie einigen Nelken kann man dem Getränk einen würzigen Geschmack verleihen, jedoch hüte man sich, Wasser hineinzugießen, da das Getränk durch den geringsten Wasserzusatz verdorben wird. Nach dem Erlöschen der Flamme wird das Getränk in Obertassen gefüllt und vor jeden Teilnehmer auf die mit spiritusgetränktem Salz bestreuten Untertassen gesetzt. Dasselbe wird, nachdem alle Lampen im Zimmer gelöscht sind, angezündet und dann das Krambambulilied gesungen.



Grog und Glühwein.

Auch den einfacheren Verwandten des Punsches, dem Grog und dem Glühwein, gebühren in diesem Zusammenhang einige Worte, obzwar das ein Kapitel ist, das von der Gourmandise schon ein bißchen in die Krankenküche hinüberspielt. Wir wünschen allen Lesern, daß sie beide Getränke nur als Vorbeugungsmittel und stets mit bester Wirkung zu sich nehmen mögen. Die in unserer eigenen ad hoc gegründeten Versuchsanstalt vorgenommenen Experimente verliefen durchaus zufriedenstellend und bewiesen die Vorzüglichkeit der Rezepte. Der Begriff „Grog" bezeichnet eine Mischung von kochendem Wasser mit Rum oder Arrak, Kognak, Whisky oder anderen ähnlichen Spirituosen. Man

gießt im Glase auf den betreffenden Grundstoff kochendes Wasser, so wenig oder so viel man mag, auf, süßt nach Geschmack und verlängert, wenn man fürchten muß, den Grund des Glases zu erblicken, nach Inspektor Bräsigs Rezept immer mit „noch en lütten Schuß Rum". Eine für die Polarländer einschließlich Norddeutschland angenehme Grogmischung ergibt sich auch, wenn man zu dem Grog von Rum anstatt des kochenden Wassers kochenden Arrak verwendet. Hier sei bemerkt, daß das Wort „Grog" eine Verkürzung des englischen grogram ist, welches einen sehr grobfädigen Wollstoff bezeichnet. Wir haben es also mit einem Spitznamen zu tun, ähnlich wie der Berliner den Kümmellikör mit „Strippe" bezeichnet. Daß erst Admiral Vernon mit dem Spitznamen the old grog das Getränk um die Mitte des 18. Jahrhunderts in die englische Marine eingeführt haben soll, ist eine post festum erfundene Fabel. Grog gab es schon lange vorher in allen Seestädten, Matrosen- und Soldatenkneipen.

Abendrot.

Steifer Grog von Rum mit Zusatz von einem Glas Bordeaux.

Steuerbord.

Man bereite einen starken Grog von bestem Arrak und füge ein Glas Burgunderwein dazu, rühre um und kredenze.

Klabautermann.

Bringe eine halbe Flasche Portwein mit einer halben Flasche Wasser und drei Stück Zucker ins Kochen, gib eine halbe Flasche Arrak dazu, erhitze es wieder bis zum Sieden, und du hast einen vorzüglichen Grog.

Grog von Kognakkirschen.

Man macht zunächst einen guten Kognakgrog und gibt dann in jedes Glas einige entsteinte und entstielte Kognakkirschen sowie einige Löffel der Einmacheflüssigkeit. Sehr fein!

Holländischer Grog.

Vier Teile Arrak, zwei Teile Zucker, ein Teil Zitronensaft (oder Berberitzensaft) werden erwärmt, bis der Zucker zergangen ist, und dann mit sechs Teilen kochendem Wasser aufgefüllt.

Toddy

ist ein kalter Grog, gemischt aus Rum, Kognak, Whisky usw., Zucker, einer Idee Muskatnuß und Wasser. Man kann ihn verfeinern durch Zusatz von Zitronensaft oder abgeriebener Zitronenschale oder Ananas oder Pfirsich oder Erdbeeren oder aller resp. einiger dieser Ingredienzen zusammen, auch mit einem Schuß Rotwein und zerstoßenem Eis. In Amerika beliebt.



Glühwein

steht zu der leidenden Menschheit in denselben angenehmen Beziehungen wie Grog. Er ist vielleicht als das feinere Getränk zu betrachten. Vom Grog unterscheidet er sich dadurch, daß Wein, und zwar immer nur eine Sorte, sein Grundstoff ist, daß Wasserzusatz nicht üblich ist, und daß er auch mit anderen Stoffen, mit Zitrone, Zimt usw. gewürzt wird.

Glühwein, einfachste Art.

Drei Flaschen guten roten Wein setzt man mit ein und einhalb Pfund Zucker, etwas ganzem Zimt, drei Gewürznelken und einer in Scheiben geschnittenen Zitrone aufs Feuer, läßt das Getränk siedendheiß werden und trägt es sofort auf.

Manöverglühwein.

Man bereite ein Liter guten, nicht zu kräftigen Tee, gieße zehn Flaschen Rotwein dazu und tue nach Geschmack Zimt und genügend Zucker hinein. Die Mischung stelle man auf das Feuer und lasse sie

einmal durchwallen. Das Getränk hat den großen Vorzug, daß es auch schwachen Magen zuträglich ist.

Nasenwärmer.

Man koche in einem geräumigen Kochgeschirr zehn Liter leichten roten Landwein unter fortwährendem Umrühren mit fünf Liter Arrak, füge während des Kochens ein Pfund Zucker bei und zerschneide vier Pomeranzen bezw. Apfelsinen sowie zwei bis drei Zitronen. Nachdem man besonders darauf geachtet hat, daß die Fruchtscheiben von Kernen befreit sind, lasse man die Fruchtscheiben mit der Mischung noch etwa fünf Minuten kochen, gieße alsdann die kochende Mischung in eine Bowle um und lasse dieselbe brennend servieren. Einer Verdünnung durch einen Mehrzusatz von leichtem roten Landwein steht nichts im Wege.

Prophylaxis.

Man koche eine Flasche herben Ungarwein (mit Zuckerzutat nach Geschmack) und serviere das Getränk möglichst heiß nach Zugießen von einem halben bis dreiviertel Sherryglas Rum. Wirkt sehr vorbeugend.

Giroflée.

Ein Glühwein aus Pontac, nur mit Gewürznelken aufgekocht.



Willkommenstrunk auf der Elgersburg in Thüringen.

Im Reisebecher des Kaisers Maximilian, des letzten Ritters, bietet der treffliche Burggraf der Elgersburg seinen fahrenden Rittern und den edlen Damen, die einen „Zug" der Ähnlichkeit mit Maria von Burgund aufweisen können, einen Willkommenstrunk. Er füllt den Becher zum Viertel mit Vinum hungaricum tocayense und bringt ihn zum Überschäumen mit Rittersekt. Ein Streifen Zitronenschale, dünn abgeschält, ergänzt die Erinnerung an die sonnigen Lande der Sehnsucht der römischen Kaiser deutscher Nation.

Engerser Schloßpunsch.

Man koche drei Flaschen Rheinwein (mit Zuckerzutat nach Geschmack); in den siedenden Wein gieße man eine Flasche Madeira und walle das Ganze nochmals auf. Beim Abheben vom Feuer wird eine Flasche Sekt zugegeben. Stets wird sehr bald eine zweite usf. Auflage verlangt!

Punsch der Chanoinessen des Klosters Wienhausen bei Celle.

Drei Flaschen Weißwein, eine Flasche Rotwein, eine halbe Flasche Arrak, ein halbes Pfund Zucker.

Pot au feu der Ostafrikanischen Schutztruppe, sogen. Leistbräu.

Man tue in ein großes Becherglas ein gutes Schnapsglas gelben Chartreuse, einen Schuß Angosturabitter und einen Löffel voll kleiner Eisstückchen und fülle nach gutem Umschütteln das Glas fast bis zur Hälfte mit beliebigem Sekt. Im Moment bevor man das Glas an die Lippen setzt, fügt man einen Teelöffel voll feinen Puderzucker hinzu, rührt schnell um und trinkt, bevor alles aus dem Glase geschäumt ist.

Not yet but now.

In jedes Glas recht kalten Sektes ein Schuß Angostura, ein Strohhalm dazu, auf das Kommando „now" umrühren, austrinken!

Onkel-Luxbowle aus Perleberg.

Auf zwei Bolsgläser Stoughtonbitter gießt man zwei Flaschen Schaumwein; so erhält man den Grund zu einer Bowle für fünf Herren, die dadurch fertiggestellt wird, daß man noch drei Flaschen besseren Schaumwein und eine Flasche moussierenden roten Aßmannshäuser der Mischung zusetzt.

Hoffmannstropfen.

Das größte Glas, das du im Haus,
Das schwenke gut mit Sherry aus,
Nachdem du es gekühlt mit Fleiß
In keim- und einwandfreiem Eis.
Sodann greif nach des Sektes Flasche,
Gieß langsam ein, ja nicht zu rasche.
Und daß er gut frappiert sei auch,
Sorg' nach dem Mecklenburger Brauch.
Und wenn das erste Glas nicht reicht,
Dem zweiten jeder Jammer weicht.

Jenny-Lind-Trank.

Auf zweihundertfünfzig Gramm Zucker reibt man eine halbe Orange ab, gibt den Saft von zwei Orangen, zwei Flaschen Rheinwein und ein kleines Stückchen Vanille dazu und erhitzt diese Flüssigkeit bis zum Kochen. Dann läßt man sie auf Eis erkalten und gießt vor dem Servieren $^2/_{10}$ Liter Madeira und wenn man will eine Flasche Sekt hinein.

Felddienst-Stärkung des Kaiserl. Freiwill. Automobilkorps.

Ein und ein halb Pfund Ananas in Scheiben,
ein Pfund Zucker in Stücken,
eine Flasche Sherry oder Portwein,
eine Flasche alten Bordeaux,
eine Flasche alten Rheinwein,
Sekt nach Belieben,
Stark frappieren.

Roter Adler.

Zwölf Stunden, ehe die Bowle getrunken werden soll, legt man in eine große Terrine acht Pfund Stückeis und zwei Pfund in Stücke geschlagenen Zucker. Man gießt darüber zwei Flaschen roten

Rheinwein und fügt dazu vier Pfund in kleine Würfel geschnittene Ananas nebst deren Saft. Die Terrine wird zugedeckt und auf einen kühlen Platz gesetzt. Nach drei Stunden gießt man eine Flasche Rheinwein, ein Liter Kognak und eine Flasche guten Bordeauxwein darüber. Kurz vor dem Servieren wird die Bowle noch mit etwas Stückeis gekühlt und dazu drei Flaschen trockener Sekt hineingegossen.

Graf Zeppelin.

Man erhitze vorsichtig eine gute alte Flasche Château d'Yquem, eine gute alte Flasche Pontac und eine gute alte Flasche Kognak bis zum Sieden, gieße ein Weinglas Benediktiner und ein Dockglas Angosturabitter hinein, stelle das Ganze auf Eis und warte so lange, bis es kalt ist. Dann serviere man dieses bekömmliche Getränk im dreiviertel mit Eisstücken gefüllten Henkelglas und schlürfe es durch Strohhalme; man wird bald den „dynamischen Auftrieb" merken. Kann mit Sekt verdünnt werden.

Triumph!

Gefrorenen Champagner mit Puderzucker mischen, mit Kognak aufgießen und durch Strohhalme saugen! Triumph, die Rache gelingt!

Hochzeitsbecher.

Zwei Weingläser Curaçao und eine Flasche Constantia stecke in Eis, gib im Moment des Servierens einen Schuß Angostura und eine Flasche Sekt dazu. Der richtige Moment ist oft schwer festzustellen, aber eher trinke das Brautpaar von der Mischung zu früh wie zu spät.

Pfarrers Nachtmütze.

Koche je eine Messerspitze voll Muskat, Ingwer, Zimt, Neugewürz und Nelken mit der dünn abgeschälten gelben Rinde einer Zitrone eine halbe Stunde in dreiachtel Liter Wasser. Inzwischen röste eine Orange, die mit Gewürznelken gespickt wurde, ringsum dunkelbraun, gib sie dann in das kochende Wasser, füge Zucker und eine Flasche Portwein hinzu, lasse das Ganze bis dicht vors Kochen kommen und serviere.

Der letzte Bräm.

Eine halbe Flasche Burgunder und eine halbe Flasche Haut Sauternes erhitze und gib einen Schuß Angostura und ein Weinglas Rum hinein.

Je mehr Bräme den Ärmel des Seeoffiziers schmücken, je näher ist er der höchsten Stufe seiner Laufbahnsleiter! Dies zur Erklärung des Namens.

Niederschlag.

Ein halbes Liter ganz starker Kaffee, ein halbes Liter alter weißer Portwein, ein halbes Liter Kognak, etwas Zucker, heiß servieren. Der Name könnte von der niederschlagenden Wirkung des Getränkes herstammen, die sich wohl mit der eines Gummischlauches, einer Kaffernkeule oder eines guten Spazierstockes vergleichen lassen dürfte.

Altbrandenburger Lebensretter.

Es wird eine Flasche roten Portweins mit einer drittel Flasche guten Kognaks gemischt und beides aufgekocht. Zucker nach Belieben. (Für Schwächezustände außerordentlich empfehlenswert.)

Jonkheerbowle, auch Hypokras.

Stammt angeblich aus dem Kaukasus und war das Lieblingsgetränk des Roten Prinzen an der Tafelrunde zu Dreilinden.

Man gieße vier Flaschen Rheinwein auf ein Pfund Zucker, ein wenig weißen Pfeffer, zwei Lot Zimt,



die äußerste Schale einer Zitrone in ein gut verdecktes Gefäß und lasse es vierundzwanzig Stunden ziehen. Sodann binde man ein wenig fein geriebenen Ambra mit etwas Zucker in ein leinenes Läppchen, lege es in einen Filtriersack und lasse den Wein ein paarmal durchlaufen. Zuletzt schäle man drei Gurken oder vierzehn Borsdorfer oder Reinettenäpfel, befreie sie von den Kernen und tue sie in Scheiben zerschnitten in die Bowle.



Hier am Beginn der mehr oder weniger wässerigen Rezepte möge dies naturgetreue Porträt S. Majestät des Königs von Thule seinen Platz finden, und zwar im Moment, wo er sich sein großes Ehrenwort auf fürdere totale Abstinenz gibt.

Schorle Morle.

Eine halbe Selter, eine halbe Weiß- oder Rotwein.

Schwarzwälder Erfrischungstrank.

Zu einem Liter Wasser nehme man ein viertel Liter Schwarzwälder Kirschwasser und eine in Scheiben geschnittene Zitrone. Je nach Geschmack und Wunsch ist die Kirschwasserquantität pro Liter zu vergrößern, event. auch die Zitrone und Zucker dazuzunehmen.

Weinlimonade für den Sommer.

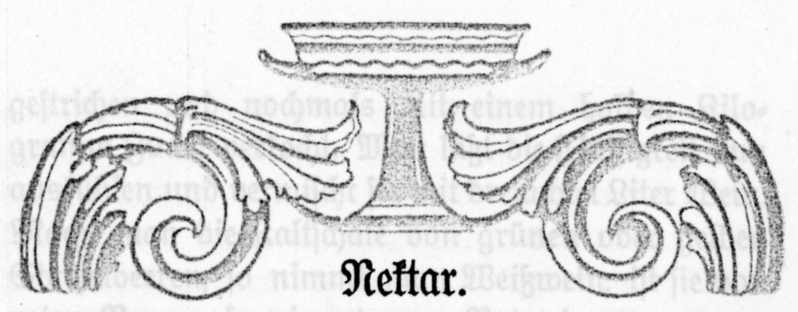
In ein Halbliterglas drücke man den Saft einer großen reifen Zitrone aus, füge ein viertel Liter Rot- oder Weißwein und den nötigen Zucker dazu und fülle mit Apollinaris oder aqua communis auf; auch kann man eine dekorative Zitronen- oder Apfelsinenscheibe darauf schwimmen lassen. Ebenso schmackhaft wird das Getränk, wenn man es aus Apfelsinensaft und Weißwein in der gleichen Weise herstellt. (Im Winter nimmt man die nachstehende warme Form der Weinlimonade:

Fletsch.

Reibe die Schale von drei Zitronen auf dreihundertfünfundsiebzig Gramm Zucker ab, zerschlage den Zucker, übergieße ihn in einer Terrine mit zwei Liter kochendem Wasser und zwei Liter kochendem Rotwein und serviere das Getränk, sobald der Zucker zergangen ist.

Sizilianischer Kühltrank.

Auf eine Flasche leichten, aber guten weißen (italienischen) Landwein rechnet man zweihundertundfünfzig Gramm entsteinte Kirschen, hundertfünfundzwanzig Gramm Erdbeeren, ebensoviel Himbeeren und Johannisbeeren sowie sechs abgezogene, in feine Scheiben geschnittene Aprikosen. Man läßt die Früchte eine Stunde in dem Wein, dann legt man sie in einen dickflüssigen Sirup aus vierhundertfünfundsiebzig Gramm Zucker und einhalb Liter Wasser gekocht, läßt sie langsam fünf Minuten darin ziehen, aber nicht kochen und gibt es in den Wein. Der Trank muß mehrere Stunden in Eis stehen, wird beim Anrichten mit einer Flasche gut gekühltem Schaumwein (Asti spumante) und zwei Glas voll klein geschlagenen sauberen Eisstückchen versetzt und mit kleinem Gebäck serviert.



Nektar.

Man schneide dünne Scheiben von den besten Reinetteäpfeln in eine porzellanene Schüssel, dazu den vierten Teil ungeschälte Zitronenscheiben, streue nach Verhältnis gestoßenen Zucker darüber und übergieße dies mit weißem oder rotem Weine. Hat die Schüssel etwa zwölf Stunden gut zugedeckt gestanden, so gibt man ihren Inhalt in ein feines Tuch und läßt die Flüssigkeit unter leichtem Druck in eine Bowle laufen, die man in Eis stellt. Kann durch Sekt verfeinert werden.





Ananaskaltschale.

Schäle eine Ananas und zerschneide sie in vier Teile, von denen die eine Hälfte in kleine Würfel geschnitten, mit Zucker bestreut und auf Eis gestellt wird, während die andere Hälfte nebst den Schalen gerieben, in einem Liter geläutertem Zuckersirup einmal aufgekocht und durch ein Tuch in eine Terrine gepreßt wird. Eineinhalb Flasche Rheinwein und den Saft einer Zitrone vermischt man mit diesem Ananassirup, versüßt noch nach Belieben mit gestoßenem Zucker, gibt die Ananaswürfel hinzu und läßt die Terrine bis zum Gebrauch in Eis stehen, um die Kaltschale dann in weiten Gläsern zu servieren.

Stachelbeerkaltschale.

Ein Kilogramm reife Stachelbeeren werden verlesen, gewaschen, auf einem Sieb mit kochendem Wasser gebrüht, dann mit zwei Liter Wasser, etwas Zimt und Zitronenschale völlig weichgekocht, durch ein Sieb

gestrichen und nochmals mit einem halben Kilogramm Zucker verkocht. Man läßt die Flüssigkeit nun auskühlen und vermischt sie mit dreiachtel Liter Wein. Macht man die Kaltschale von grünen oder gelben Stachelbeeren, so nimmt man Weißwein, ist sie von roten Beeren, so nimmt man Rotwein.

Melonenkaltschale.

Eine halbe oder ganze, sehr reife Melone wird in würfelförmige, nicht zu große Stückchen geschnitten, die man dick mit Zucker bestreut, mit dem Saft von einer Zitrone beträufelt und so mehrere Stunden stehen läßt; dann gießt man etwa zwei bis drei Flaschen ganz leichten, vorher auf Eis gelegten Weißwein darüber, rührt um und stellt kalt.

Maulbeerkaltschale.

Von etwa einem halben Kilogramm schönen, schwarzen Maulbeeren liest man den dritten oder vierten Teil, und zwar die größten und besten heraus, setzt die übrigen mit einem Liter Wasser zu, läßt sie in dem Wasser zerkochen, seiht dasselbe durch, fügt einen halben Liter Rotwein, etwas Zitronenschale und einhundertundfünfzig Gramm Zucker hinzu, verkocht dies gut zusammen, läßt es erkalten und serviert

die Kaltschale mit den zurückbehaltenen, mit Zucker bestreuten Beeren in Gläsern.

Erdbeerkaltschale.

Ein Liter gut gelesene Erdbeeren werden in eine Suppenterrine geschüttet und mit 150 bis 180 Gramm gestoßenem Zucker vermischt eine Stunde stehen gelassen, worauf man sie mit einem Liter Weißwein, ebensoviel Wasser und dem Saft einer Zitrone übergießt, die Kaltschale nach Belieben noch versüßt und mit einem Kaffeelöffel voll gestoßenem Zimt überstreut. Noch aromatischer, aber weniger gut aussehend wird die Kaltschale, wenn man die Erdbeeren durch ein Haarsieb streicht, den Brei mit einhundertundachtzig Gramm Zucker versüßt, Wein, Wasser und Zitronensaft daraufgießt und die Kaltschale bis zum Servieren auf Eis stellt. Anstatt des Weines nimmt man auch frische, süße Milch, die man auf die gezuckerten Erdbeeren schüttet und eine Stunde darauf stehen läßt, bevor man die Kaltschale serviert.

Kirschkaltschale.

Man kernt ein Liter schöne Weichseln aus, schlägt einen Teil der Kerne auf, tut Kirschen und Kerne mit einem halben Liter Wein und einem Liter Wasser,

einhundertundfünfzig Gramm Zucker, etwas ganzem Zimt und Zitronenschale in eine Kasserolle, läßt alles tüchtig kochen, bis die Kirschen völlig weich sind, streicht alles durch ein Haarsieb und stellt es kalt. Vor dem Servieren der Kaltschale legt man in Wein und Zucker gedünstete Kirschen hinein. Man kann die Flüssigkeit auch durch Beimengen eines Eßlöffels glattgerührten Kartoffelmehls ein wenig binden und gibt dann festgeschlagene, mit Zucker versüßte Sahne oben auf die Gläser.

Kirschlimonade.

Ein Kilogramm schöner Sauerkirschen werden von Stielen und Kernen befreit, in eine Terrine getan, mit einem Holzlöffel noch gehörig zerdrückt und mit zweieinhalb bis drei Liter Wasser übergossen. Einen Teil der Kerne schlägt man auf, legt sie mit in die Terrine, deckt dieselbe fest zu und läßt alles zwei bis drei Stunden ziehen, worauf man die Flüssigkeit filtriert, mit geläutertem Zuckersirup oder mit gestoßenem Zucker vermischt und erkalten läßt.

Erdbeerwasser.

Ein halbes Kilogramm frische reife Erdbeeren werden in einer Terrine zerdrückt, mit einem Liter kaltem

Wasser und dem Saft von drei Zitronen übergossen, eine Stunde auf Eis stehen gelassen, durch ein Haarsieb gestrichen, durch ein Tuch geseiht und nach Geschmack mit Zucker versehen.
Ebenso bereitet man auch aus Himbeeren, Brombeeren und Johannisbeeren einen erfrischenden Kühltrank.

Himbeerlimonade.

Zu einem Liter Saft nehme man zwei Liter frisches Wasser, den Saft einer Zitrone und etwa zweihundert Gramm gestoßenen Zucker, worauf man das Ganze durchseiht, auf Eis kühlt und dann in Gläser gießt. Hat man keine frischen Beeren, so nimmt man entweder Himbeeressig, den man mit Wasser verdünnt, oder eingekochten Himbeersaft und Wasser, indessen tut man gut, dann etwas Zitronensaft beizumischen, da die Limonade aus bloßem Himbeersirup stets einen faden Geschmack besitzt.

Aprikosentrank.

Übergieße achtzehn geschälte und entkernte Aprikosen nebst sechs zerquetschten Kernen und dem nötigen Zucker mit kochendem Wasser und lasse die Flüssigkeit ruhig stehen. Wenn sie ganz kalt ist, treibe sie durch ein Sieb und stelle sie bis zum Servieren auf Eis.

Fruchttrank Sr. Majestät.

Der Saft von zwölf Orangen und sechs Zitronen wird mit vier geschälten ganz reifen Pfirsichen durch ein Sieb gestrichen und mit einem Weinglas frisch in Weißwein geläutertem Zucker heiß vermischt und auf Eis gestellt.

Bananenwasser

bereitet man, indem man geschälte und zerschnittene Bananen mit Zucker und Zitronensaft in Wasser kocht, sechs Stunden stehen läßt, durch ein Sieb treibt und etwas Rum zusetzt. Vor dem Servieren auf Eis stellen.

Pfefferminzlimonade.

Man fülle ein hohes Fußglas zur Hälfte mit kleinen Eiswürfeln, zwei Scheiben Zitronen und einem Eßlöffel flüssigen Zuckers. Hierauf gießt man gekühltes Wasser und etwas Pfefferminzessenz hinzu, rührt die Masse um und trinkt sie durch Strohhalme. Wer etwas Alkohol dabei liebt, gieße Kognak hinzu.

Ching-Ching.

Mische ein viertel Liter Pfefferminzwasser, ein viertel Liter Rum, drei bis vier Tropfen Nelkenessenz, einen Eßlöffel Zucker und den Saft einer Apfelsine mit gestoßenem Eis.



Mischungen und Erfrischungen.

In dieser Rubrik versammeln wir einige besonders empfehlenswerte Repräsentanten jener modernen Erfrischungen, die besonders für die Damenwelt bestimmt sind. Wir meinen die teils trink-, teils eß-, teils schlürfbaren Eispünsche, halbgefrorenen Cremes, Scherbetts usw.

Römischer Punsch.

Eine Flasche Rhein- oder Moselwein, eine Flasche Sekt, ein drittel Liter Arrak, Saft von vier Zitronen, Zucker nach Geschmack. Gefrieren lassen, zuletzt darauf Schnee von vier Eiern.

Eispunsch.

Ein Pfund Zucker, auf dem eine Zitrone abgerieben ist, wird mit ein wenig Wasser aufs Feuer gesetzt, der Saft von zwei Zitronen hinzugefügt, und wenn das Kochen beginnt, gut abgeschäumt. Beim Erkalten gibt man den Saft von sechs Apfelsinen dazu und gießt alles in eine Gefrierbüchse; nachdem es ziemlich steif geworden ist, gibt man nach und nach eine Flasche Champagner, ein Weinglas voll Arrak und ein halbes Glas Rum hinzu und serviert im Glas mit dem Strohhalm.

Gefrorener Ananaspunsch.

Man schneidet eine Ananas in Scheiben, tut ein Kilogramm mit Wasser angefeuchteten Zucker hinzu, gießt zwei Flaschen Rheinwein darauf, deckt die Terrine zu und läßt sie fünf bis sechs Stunden stehen; dann preßt man den Saft von zwei Zitronen hinein, seiht die Flüssigkeit durch, vermischt sie mit einer Flasche Champagner, füllt den Punsch in eine Gefrierbüchse, läßt ihn unter fleißigem Umdrehen und Abarbeiten frieren und füllt gläserweise dabei nach und nach eine halbe Flasche feinen Arrak oder Rum darunter, bis das Getränk dickflüssig ist.

Ein Tränklein für beiderlei Geschlecht.

Ein Liter Ananaseis wird mit einer Flasche altem Sherry in der Eisform gut verrührt. Alsdann mischt man zwei bis drei Flaschen Sekt hinein und serviert in Bechern mit Strohhalmen.

A la Cléo de Mérode.

Eine halbe Flasche Sherry, zwei Flaschen Sekt (beliebige Qualität) und nach persönlichem Geschmack eine entsprechende Quantität Sahneneis hinzugegeben.

Gramolata von Zitronen.

Ein Liter Zuckersirup, das ganze innere entkernte Fleisch von drei und den Saft von sechs Zitronen eine Stunde stehen lassen, dann durchseihen und in Eis so frieren lassen, daß, im Moment des Servierens durchgerührt, lauter kleine Eisstücke — wie bei den american drinks — in die Gläser kommen.
Ebenso von Orangen, Mandarinen und Weintrauben.

Gramolata von Stachelbeeren.

Treibe siebenhundertfünfzig Gramm recht reife rote Stachelbeeren durch ein Sieb, mische den Saft mit

einem Liter Zuckersirup und dem Saft von zwei Zitronen, hilf mit etwas Farbe oder dunklerem Saft nach, lasse frieren wie vorher.

Ebenso von Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Stachelbeeren, Kirschen, Pfirsichen und Aprikosen.

Scherbett

ist bekanntlich ein im Orient häufig genossenes Erfrischungsgetränk. Es wird aus Zuckersirup bereitet, dem man einen Zusatz von Rosen-, Jasmin- usw. Wasser gegeben hat und halb gefrieren läßt. Dann setzt man ihm geschlagene Sahne und einen feinen Likör zu (Maraschino, Curaçao, Kakao, Chartreuse, Rosen, Vanille usw.) oder auch frischen Fruchtsaft (Himbeer, Erdbeer, Orange usw.). Hat man frische oder feine eingemachte Früchte zur Verfügung, so kann man diese kleingeschnitten in die Gläser geben. Der Scherbett darf nie zu sehr gefroren sein, wird in Glastassen gereicht und kann beim Anrichten noch einen Schuß Champagner vertragen.

Rosenscherbett.

Lasse ein Liter Zuckersirup mit sechzig Gramm Rosenwasser und ein wenig Farbe leicht frieren und

arbeite vorsichtig sechs kleine Gläser Creme de Rose hinein.

Ebenso mit Jasmin, Orangenblüten, Veilchen usw., nur daß man dann feinen Kognak nimmt. Diese Scherbetts dürfen nicht schaumig werden, sondern müssen klar und eisig bleiben.

Maraschinoscherbett.

Lasse ein Liter Zuckersirup mit etwas Orange- und Jasminblütenwasser leicht frieren, arbeite dann den steifen Schnee von vier Eiweiß und zum Schluß ein viertel Liter Maraschino innig darunter. Die Masse muß weiß und schaumig sein.

Kirschscherbett.

Man entsteint ein Pfund gelbe und ein Pfund rote Kirschen, kocht sie mit zweihundert Gramm Zucker in ein Liter Wasser und gibt dies in eine Terrine. Außerdem stößt man noch ein Pfund helle und dunkle Kirschen mit den Steinen im Mörser, kocht sie in zwei Liter Wasser fünfundzwanzig Minuten, preßt dies durch ein Tuch in die Terrine, stellt die Terrine auf Eis und schmeckt das Scherbett mit Maraschino ab.

Ebenso kann man auch mit Pfirsichen, Aprikosen, Himbeeren, Johannisbeeren und Orangen verfahren, doch wählt man einen andern Likör oder nimmt nur Arrak oder Kognak.

Rhabarberscherbett.

Etwa zwei große Obertassen gespaltener und geschnittener Rhabarber werden mit zweihundertfünfundzwanzig Gramm Zucker, auf dem die Schale einer kleinen Zitrone abgerieben ist, in zwei Liter Wasser vierzig Minuten gekocht, dann durchgeseiht und abgekühlt. Wird mit gestoßenem Eis in Gläsern serviert.

Sultanscherbett.

Fünf Gramm Kremortartari, zweihundertfünfzig Gramm Zucker, auf welchem die Schale einer kleinen Zitrone abgerieben, ein viertel Liter Burgunder, zwei Weinglas Arrak, fünf rohe Eidotter und der Saft von einer Zitrone werden zu Schaum geschlagen, in Eis gestellt und kalt serviert, nachdem eine halbe Flasche Sekt daruntergemischt ist.

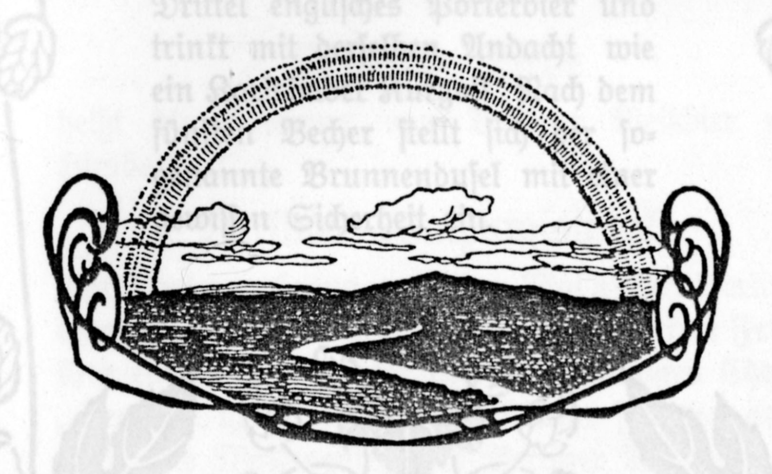
Ambrosia.

Gut verlesene und gewaschene Gartenerdbeeren treibe durch ein Sieb, gib Staubzucker, etwas Zitronensaft

und einige Tropfen Vanilleessig dazu, lasse diese Masse recht kalt werden, mische sie dann mit dicker, eben abgeschöpfter Sahne und einer Flasche süßen Damenweins (Lacrimae Christi, Pajarete usw.).

Himmelstrank.

Ein Teelöffel zerstoßene Vanille, vier Likörgläschen Kirschwasser, einen halben Teller zerrührte frische Erdbeeren und eine halbe in Würfel geschnittene Ananas sowie den nötigen Zucker läßt man drei Stunden ziehen, seiht dann durch, füllt flache Gläser und gibt kurz vor dem Servieren ein Stückchen Eis sowie einige gezuckerte Erdbeeren- und Ananaswürfel.



Rheinweinlied.

Ein Leben wie im Paradies
Gewährt uns Vater Rhein;
Ich geb' es zu, ein Kuß ist süß,
Doch süßer ist der Wein!
Ich bin so fröhlich wie ein Reh,
Das um die Quelle tanzt,
Wenn ich den lieben Schenktisch seh
Und Gläser drauf gepflanzt.

Was kümmert mich die ganze Welt,
Wenn's liebe Gläschen winkt
Und Traubensaft, der mir gefällt,
An meiner Lippe blinkt?
Dann trink ich wie ein Götterkind
Die vollen Flaschen leer,
Daß Glut mir durch die Adern rinnt,
Und fordre taumelnd mehr.

Und jeder schönen Winzerin,
Die uns die Trauben las,
Weih' ich, als meiner Königin,
Voll edlem Wein ein Glas!
Es lebe jeder deutsche Mann,
Der seinen Rheinwein trinkt,
Solang' er's Kelchglas halten kann
Und dann zu Boden sinkt.

Hölty.



Biermischungen.

Türkenblut oder Pelzbowle.

In einem großen Karlsbader Brunnenbecher mischt man zu deutschem Sekt ein Drittel bis zwei Drittel englisches Porterbier und trinkt mit derselben Andacht wie ein Karlsbader Kurgast. Nach dem fünften Becher stellt sich der sogenannte Brunnendusel mit einer gewissen Sicherheit ein.

Porterbowle.

Drei Flaschen Porter, eine Flasche Sherry, ein Weinglas Kognak dreißig Minuten unter Umrühren auf Eis ziehen lassen. Zuletzt eine Flasche Sekt hinein.

Porter-Cup.

Zwei Flaschen Porter, ein Weinglas Kognak, ein Eßlöffel Ingwersirup (im Notfalle etwas geriebenen Ingwer), Zucker nach Geschmack fünfundzwanzig Minuten ziehen lassen, dann durchseihen.

Ostpreußischer Maitrank.

Eine Flasche Volnay, zwei Flaschen leichten Sekt, zwei Flaschen Porter, fünf Glas Arrak, geläuterter Zucker nach Belieben. Kalt zu trinken und mit Eis servieren.

Koppheister-Water.

Eine Porter
Zwei Ale
Fünf Sekt
Kalt serviert
Schmeckt!

Aletrank.

In eine Terrine gib zwei Scheiben Schwarzbrot, die dünn abgeschälte gelbe Rinde und den Saft einer Zitrone, etwas Muskat, einen Zweig Wacholder, zwei Glas Sherry, ein Glas Brandy, drei Flaschen Ale. Lasse zehn Minuten in Eis stehen, seihe durch, zuckere nach Geschmack und serviere.

Allahadadbecher.

Lasse eine Scheibe geröstetes Brot, etwas Muskat und ein Zweigchen Pfefferminze in einer Flasche Weißwein zehn Minuten ziehen, seihe durch, gib zwei Flaschen Pale-Ale dazu und serviere.

Heimliche Liebe

heißt die Mischung von Berliner Weißbier mit Himbeersaft.

Berliner Walpurgistrank.

Vor Sonnenaufgang am ersten Mai ziehen Berliner Sangesbrüder alljährlich ins Grüne, um den Frühling einzusingen. Unter dem vierstimmigen Chore: „Der Mai ist gekommen, die Bäume schlagen aus" wird aus Waldmeister und Berliner Weißbier ein

Umtrunk bereitet, der zeit= und wirkungsentsprechend wohl am besten „Walpurgativ" genannt wird.

Half and Half.

Dieses ist ein altes englisches Getränk, aber es hat sich auch in allen andern Ländern als Wintergetränk großer Beliebheit zu erfreuen. Man nehme dazu ein halbes Glas Porter und fülle es auf mit Ale.

Lust und Liebe.

Vom Weißbier nimm der Flaschen vier,
Dazu zwei Sekt, so rat' ich dir.

Bierkaltschale.

Man mische eine Flasche Braunbier mit einer Flasche Weißbier, gebe nach Geschmack Zucker und eine Hand voll gut gereinigte und in Zuckerwasser weich und rund gekochte Korinthen, eine in Scheiben geschnittene und entkernte Zitrone, ein Stück Zimt sowie ein und einen halben Tassenkopf zerbröckelten Schiffs= zwieback hinein. Die Kaltschale muß auf Eis recht kalt werden.

Warmes Eierbier.

Man rechnet pro Person ein ganzes Ei, ein viertel Liter Bier und dreißig Gramm Zucker, setzt das Ganze auf rasches Feuer, schlägt es, bis es zum Kochen kommt, läßt es jedoch nicht kochen und füllt es in Gläser.

Pumpernickelbier.

Zwei Liter Weißbier werden mit einem halben Pfund geriebenem Pumpernickel, fünfundsiebzig Gramm geriebener Schokolade und fünfundsiebzig Gramm Zucker gekocht, bis der Pumpernickel ganz weich ist. Dann wird das Ganze durch ein Sieb gestrichen, eventuell mit Ei abgezogen und wieder erhitzt. Darf nicht gerinnen.

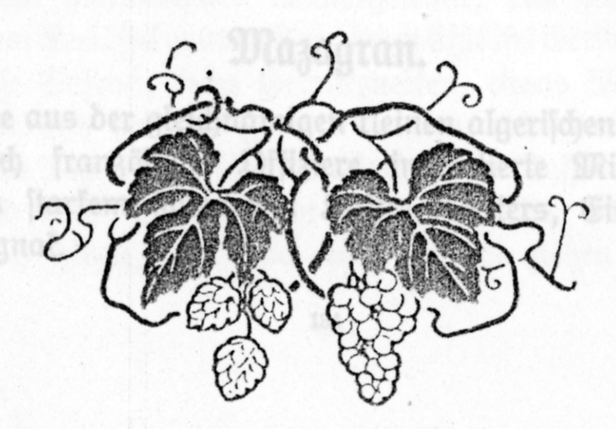
Maulesel.

Geröstete Schwarzbrotschnitten werden noch warm mit Muskatnuß eingerieben, zerbröckelt und mit sechs Liter leichtem, hellem Weizenbier und zwei Flaschen Weißwein übergossen. Dazu vier in Scheiben ge= schnittene und entkernte Zitronen und ein Kilogramm Zucker. Gut zugedeckt acht bis zehn Stunden ziehen lassen, durchseihen und kühl servieren. Beliebtes Kühlgetränk Mitteldeutschlands.



Parforcebowle.

Man gebe in eine Steingutbowle ein halbes Kilogramm Zucker, den gut ausgepreßten Saft von zwei Zitronen und zwei Apfelsinen, gieße ein Glas Eiswasser darauf, um den Zucker zu schmelzen, und verrühre die Masse gut mit einem silbernen Löffel, füge dann eine Flasche Burgunder hinzu und hierauf, während beständig gerührt wird, eine halbe Flasche feinsten Rum, ein halbes Kilogramm schönes, klares, kleingeschlagenes Eis und lasse nun das Ganze zehn Minuten ziehen. Bevor die Bowle serviert wird, fülle man sie vollends mit echtem Münchener Bier, quirle die ganze Mischung, bis sie schäumt, und fülle sogleich die Gläser.



Kaffee, Schokolade, Milch

als Grundlage von Getränken.

Chasseur d'Afrique

(mitgeteilt von einem Angehörigen der Légion étrangère).

Koche einen großen Kessel schwarzen, starken Kaffee, dann nimm eine große Blechschüssel, lege vier Pfund Würfelzucker in dieselbe, gieße vier Flaschen Kognak und zwei Flaschen Jamaikarum darüber, zünde dies an, lasse den Zucker gut auflösen, gieße die Flüssigkeit langsam in den Kaffee und mische diesen gut durch. Dieses Getränk ist sehr zu empfehlen zur Stärkung der Feldwachen und Vorposten und im Biwak, denn es ist einfach zu bereiten und sehr erwärmend.

Eiskaffee.

Man bereitet guten starken Kaffee, bringt die gleiche Menge Milch (Sahne) bis vors Kochen, mischt beides, süßt und stellt das Getränk auf Eis. Beim Servieren gibt man einen Löffel Schlagsahne auf das Glas.

Spanischer Eiskaffee.

Man röste drei Teile Kaffeebohnen mit fünf Teilen Mandeln, mahle sie zusammen, koche das Mehl mit Sahne und Zucker, seihe es durch, legiere es mit mehreren Eidottern und lasse es leicht gefrieren.

Pariser Ehe.

Ein Teil sehr starken schwarzen Kaffee, drei Teile süße Milchschokolade mischen, halb frieren lassen und mit Schlagsahne und einem Kognak durcharbeiten.

Mazagran.

Eine aus der gleichnamigen kleinen algerischen Stadt durch französische Offiziere importierte Mischung von starkem schwarzem Kaffee, Selters, Eis und Kognak.

Eisschokolade.

Gute Vanilleschokolade bricht man in Stücke, läßt diese schmelzen und kocht daraus mit Wasser eine dickflüssige Schokolade, die man nur eben aufwallen läßt, süßt, auf Eis kühlt und dann mit Schlagsahne serviert.

Weinschokolade.

Die Schokolade mit süßem Wein auflösen, mit Zucker aufkochen und mit zwei in kaltem Wein verquirlten Eidottern abziehen. Mit Schlagsahne servieren. Auch kalt sehr gut.

Milchschokolade.

Ebenso, nur mit Milch statt Wein.

Geeiste Milchschokolade.

Kalte Milchschokolade mit einem Löffel Vanilleeis darin.

Eistee.

Man kühlt starken Tee auf Eis und serviert ihn mit Zitronenscheiben und gestoßenem Zucker. Sehr erfrischend und anregend.

Russischer Tee.

Teeaufguß nach üblicher Art. In jedes Glas ein Eßlöffel säuerlichen Kompotts, wie z. B. Preißelbeeren.

Zitronelle.

Teeaufguß mit Zitronensirup gemischt, im Verhältnis von drei viertel zu ein viertel oder zwei drittel und ein drittel. Heiß oder geeist. Rumzusatz nach Belieben.

Eisbouillon.

Klare, sehr starke und völlig entfettete Kraftbrühe wird auf Eis gekühlt und in Tassen mit Strohröhrchen serviert. Besonders gut ist reine Hühnerbrühe.

Schlemp

ist ein holländisches Wintergetränk, das man aus einem Teelöffel grünen Tee, einem Eßlöffel Gerste, einer Prise Safran, sechs Gewürznelken, etwas Muskatblüte und ganzem Zimt in einem dicht verschließbaren Topf mit einem Liter kochendem Wasser ansetzt. Nach einer Stunde gibt man ein Liter kochende Milch hinzu, läßt noch eine Stunde ziehen, seiht

dann die Flüssigkeit durch, erhitzt sie bis zum Kochen und zieht sie mit vier Eidottern ab.

Sillabub

(aus Käthchen Schönkopfs Kochbuch).

Man vermischt eine halbe Flasche Rhein- oder Franzwein mit einer viertel Flasche Sekt und ebensoviel süßem Milchrahm, tut dazu den Saft von einigen Zitronen, Zucker, auf welchen die Zitronenschale abgerieben, nach Belieben, schlägt es zu Schaum und füllt die Gläser.

Maurocordato.

Dies besonders bei Damen beliebte Frühstücksgetränk besteht aus ein und ein halb Liter süßer, mit Vanille und einhundertfünfundzwanzig Gramm Zucker aufgekochter Sahne, die mit sechs bis acht Eigelben legiert und mit feinem Arrak oder Maraschino abgeschmeckt wird. Warm oder kalt.

Kontentement.

Ein Glas Milch, fünfzig Gramm gebrühte und gestoßene Mandeln, etwas Zitronenschale und ganzen Zimt, eine Nelke, einen Teelöffel Zucker aufkochen, durchseihen und mit zwei Eidottern abziehen.

Flöbbe.

Ein halb Liter frische süße Milch und ebensoviel leichtes Bier, beides recht kalt, werden durch Hin- und Hergießen (nicht schütteln!) gut vermischt und nach Belieben gesüßt. Ostpreußisches Sommergetränk.

Brahminenpunsch.

Von fünf Zitronen der Saft ausgepreßt (bei der neuen Presse des Zitronenklubs können es vielleicht weniger sein, denn damit geben die Zitronen ja viel mehr Saft als früher), von drei Zitronen die Schale ganz fein abgeschält, zwei Pfund Zucker fein gestoßen, eine halbe Stange Vanille, alles zusammengerührt, zwei Stunden verdeckt stehen lassen, dann eine Flasche weißen Arrak, ein Quart Milch (aufgekochte), eine und eine halbe Flasche Brunnenwasser dazu geben und alles zusammen eine Nacht verdeckt stehen lassen, um die geronnenen Milchteile herauszubekommen.

Hundstagskühlung.

Frische oder Buttermilch von Eis mit Kognak und Himbeersaft.

Weitere Milchgetränke,

die kalt sowohl wie warm angenehm munden, erzielt man durch Zusatz verschiedener Schnäpse, z. B. von Maraschino, Curaçao, Kirschwasser, Slibowitz usw. Auch kann man ein oder mehrere Eidotter hinzufügen.

Hühnermilch.

Zwei Eidotter schlage man mit Zucker und etwas Orangenblüten und ohne Schäumung, gebe dann ein halb Liter heißes Wasser dazu, rühre um und serviere.

Mandelmilch.

Ein viertel Pfund süße und zehn bittere Mandeln brüht, schält, wäscht und reibt man zu einem feinen Brei. Dann gießt man ein Liter kochendes Wasser darauf, läßt den Topf vier Stunden stehen, gießt dann die Flüssigkeit durch eine gut gewässerte Serviette und süßt sie mit Zucker. Kalt oder warm zu genießen.

In England gibt man einen Kaffeelöffel Orangenblütenwasser hinzu.

Ebenso bereitet man aus jungen Haselnüssen eine wohlschmeckende Milch.

Alkoholfreier Eierpunsch.

Fünfzehn bis zwanzig Eidotter werden mit etwas feingestoßenem Zucker zu Schaum geschlagen, indem man nach und nach ein Liter roten Johannisbeersaft, dem dreiviertel Pfund Zucker beigefügt sind, kalt hinzugießt. Alsdann setzt man die Masse aufs Feuer und läßt sie unter fortwährendem Rühren brühen. Kochen muß peinlichst vermieden werden, weil sonst die Eier gerinnen. Nachdem das Gemisch einen etwas seimigen Charakter angenommen hat, nimmt man sie vom Feuer und läßt sie ganz langsam erkalten. Nun gießt man ein viertel Liter Erdbeersaft hinzu sowie den Saft einer halben bis einer ganzen Zitrone, quirlt gut durch und serviert den Punsch zur Hälfte mit heißem oder kaltem Wasser gemischt. Dieser Punsch ist ein nahrhaftes und bekömmliches Getränk. Statt des Johannisbeersaftes kann man auch Stachelbeersaft nehmen, und statt des Erdbeersaftes kann eine Stange Vanille gleich zuerst zugesetzt werden.

Sahnen-Eierpunsch.

In einem Porzellantopf verrühre vier Eigelb sorgfältig mit dreiviertel Wasserglas gestoßenem Zucker,

füge ein Wasserglas dicke süße Sahne hinzu, stelle den Topf ins Wasserbad, quirle ununterbrochen, bis die Flüssigkeit kurz vorm Siedepunkt und durch und durch schaumig ist. Dann gibt man ein Likörglas Crème de Vanille und ein dito Rum hinein, quirlt noch einmal und serviere sofort in Gläsern.

Eier-Cordial.

Schlage zwei Eiweiße zu steifem Schnee und ebenso die zwei Dotter mit dicker Sahne und zwei Glas Sherry schaumig, ziehe den Eierschnee darunter und serviere sofort mit Rumfrucht oben aufgelegt.

Dreyfuß.

Man bringe ein Liter Pontac nebst einem Stückchen Zimt, etwas Vanille und dem nötigen Zucker bis vors Kochen. Dann werden acht mit kaltem Wein abgesprudelte Eidotter daruntergerührt, das Ganze wieder aufs Feuer gesetzt und so lange gesprudelt, bis das Getränk aufsteigt.

Weißer Eierwein.

Man verrühre zwei ganz frische Dotter mit drei Kaffeelöffeln Zucker und einer Prise Zimt, füge nach

und nach ein viertel Liter Château d'Yquem oder andern guten französischen Weißwein hinzu und stelle das Getränk auf Eis.

Roter Eierwein.

Ein viertel Liter Portwein klopft man mit zwei frischen Eidottern und ein klein wenig Muskatnuß schaumig.

Kalter Eierpunsch.

Zehn Eidotter, ein Pfund Puderzucker, etwas Muskatnuß gerieben, einen Kaffeelöffel gestoßenen Zimt, dreiviertel Liter Kognak, ein Liter gute Sahne schlage man mit dem Schneebesen eine viertel Stunde und gebe es durch ein Haarsieb in gekühlte Gläser resp. in ein in Eis stehendes Gefäß. (Rußland.)

Hoppelpoppel.

Vier Eidotter, ein Liter süße Sahne, ein viertel Liter Arrak, etwas Muskatnuß und Zucker nach Geschmack sind die Ingredienzen, aus denen man auf kaltem oder warmem Wege ein befriedigendes Getränk herstellen kann.

Alliance de Neufschâtel.

Rühre zwölf Eigelbe mit einem halben Kilogramm Puderzucker und dem Saft von zwei Apfelsinen zu einer dicken Masse. Bringe zwei Flaschen roten Bordeaux mit etwas Vanille zum Kochen. Inkorporiere nun der Eiercreme den Wein unter stetem Schlagen und serviere das schaumige Getränk in Champagnergläsern.

Champichello.

Ebenso, nur mit weißem Bordeaux und etwas Rumzusatz.

Admiral.

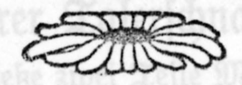
Lädst du einmal einen „ersten Offizier" ein, so setze ihm gleich einen warmen Willkommenstrunk vor, den du aus einer Flasche Burgunder, mit ganzem Zimt, Zucker und Vanille aufgekocht, mit Arrak abgeschmeckt, mit sechs Eidottern abgezogen und fein zu Schaum geschlagen, hergestellt hast! Seine Stimmung wird sofort eine gehobene werden, günstige Avancementsaussichten beflügeln seine Phantasie (daher der Name!) und du wirst an ihm einen glänzenden Gesellschafter haben. Sonst sind diese Herren sehr ernst und sorgenbeladen.

Sabaglione.

Sechs ganze Eier und neun Eidotter zerquirle man mit zweihundertundfünfzig Gramm Zucker und einer Flasche Malaga, gebe dann ein Stück ganzen Zimt und die fein abgeschälte Schale einer Zitrone dazu und schlage die Masse auf dem Feuer zu dickem Schaum. Dann schlägt man den Sabaglione durch ein feines Sieb in eine Bowle, gießt noch etwas Madeira nach und serviert in Glastassen.

Sapazeau.

Reibe die gelbe Schale von vier schönen Apfelsinen leicht auf zweihundertundfünfzig Gramm Zucker ab, zerstoße den Zucker, gib den Saft der vier Apfelsinen, sechs ganze und vier gelbe Eier und ein und ein halbes Liter Weißwein dazu, verquirle dies, bis der Zucker gelöst ist, und schlage es dann auf dem Feuer zu Schaum. Diesen schmecke mit Maraschino ab und serviere ihn in Henkelgläsern.





Wer nennt die Völker, kennt die Namen? Ja, wer weiß wohl alle Schnapsmischungen aufzuzählen, die es bei uns gibt? Jede Stadt und jeder Staat, möchte man sagen, hat seine Spezialitäten. Wir müssen uns also auf eine ganz kleine Auswahl beschränken.
In Berlin z. B. trinkt man einen „sanften Heinrich" = Nordhäuser mit Himbeer, oder „Leichenwagen mit Troddeln" = Kümmel mit Rum" usw. Eine empfehlenswerte „bessere" Mischung aus dieser Kategorie der Städtespezialitäten ist der

Goslarer Talerschnaps.

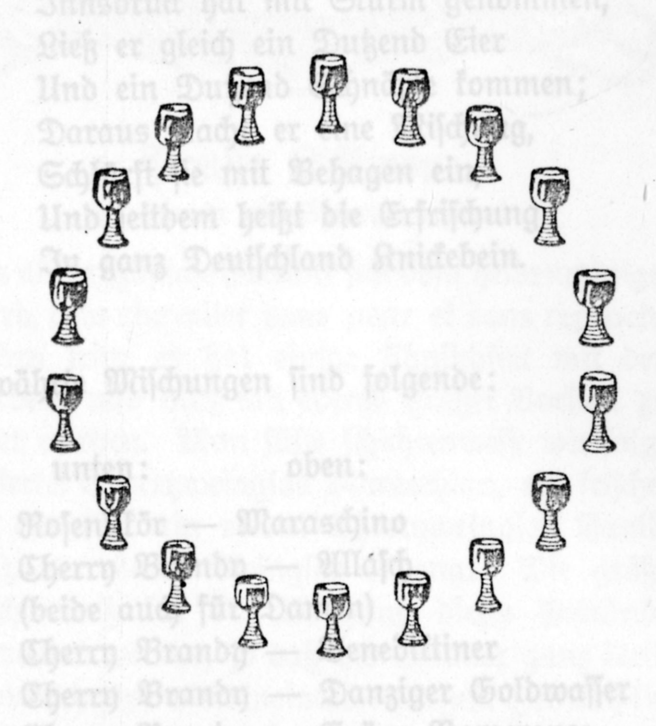
In ein Weinglas gieße zwei Teile Maraschino, zwei Teile Rum und einen Teil Cherry Brandy.

Beliebt sind Schnapsmischungen in akademischen Kreisen. Wem fiele da nicht der berühmte Jenaer „Studenten-Karl" ein, der nicht nur die Farben von Helgoland (grün-weiß-rot), sondern auch die aller Jenenser Verbindungen naturgetreu im Schnapsglas erscheinen ließ?

Große Freunde solcher Mischungen waren und sind auch unsere lieben Leutenants! Es gab eine Zeit, da wurde bei Bols nichts anderes getrunken als „Garde-Kürassier", „Schwedter-Dragoner" usw., ja, bis in die höchsten Hausnummern hinein war jedes Regiment mit einer Spezialmischung vertreten.

Aus einer ganz kleinen Garnison aber wird noch viel Rühmlicheres von unsern Offizierssoldaten berichtet. Da soll es ein „Schnapsalphabet" geben, bestehend aus vierundzwanzig verschiedenen Flaschen, deren jede einen Buchstaben des Alphabets repräsentiert. An den langen Abenden beginnt ein höchst unterhaltendes „Schmeckespiel", indem einer Schnäpse nach Namen mischt, ein anderer diese Worte erschmecken muß. Einst, so meldet die Sage, „inspiziert" Exzellenz auch diese schöne Einrichtung. Er mischte „Elsa" dann „Fritz" — glatt wurde geraten. „Oh, Exzellenz",

ließ sich da ein junger Frechdachs vernehmen, „das ist noch gar nichts! Da fängt's erst an! Das kann von uns jeder! Aber hier unser verehrter Herr Rittmeister, der schmeckt ohne Besinnen — Nebukadnezar!" Am bekanntesten in allen Kreisen sind jedoch wohl die Knickebeinmischungen.



Der Knickebein.

Der Knickebein ist ein wunderbares Getränk, das sich in allen Lebenslagen vorzüglich bewährt hat: im Sommer wie im Winter, bei Frost und Hitze, nach des Tages Last und Arbeit, früh nüchtern wie spät abends nach feuchtfröhlichem Gelage. Der Knickebein wird bereitet, indem man den schlanken Kelch eines Glases, mit einem Likör gefüllt, durch ein ganz frisches Eidotter, von dem alles Eiweiß entfernt ist, verschließt und darüber einen anderen Likör nachfüllt. Daß das Wort κρατήρ der alten Hellenen mit „Knickebeinglas" zu übersetzen wäre, wie einige aus der Form des letzteren schließen wollen, können wir nicht für richtig halten; wir sehen im κρατήρ wohl mit Recht die eigentliche Form der Bowlenkanne.

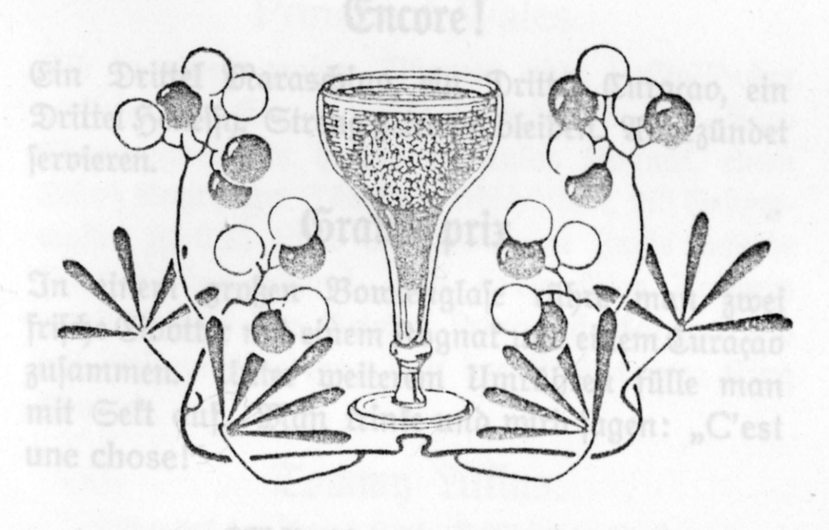
Daß der Knickebein deutschen Ursprungs ist, bezeugt der Dichter der folgenden Ballade, die gleichzeitig die Ableitung des Namens unwiderleglich klarstellt:

Als der Sandwirt von Passeier
Innsbruck hat mit Sturm genommen,
Ließ er gleich ein Dutzend Eier
Und ein Dutzend Schnäpse kommen;
Daraus macht' er eine Mischung,
Schlürft sie mit Behagen ein,
Und seitdem heißt die Erfrischung
In ganz Deutschland Knickebein.

Bewährte Mischungen sind folgende:

unten:	oben:
Rosenlikör	Maraschino
Cherry Brandy	Allasch
(beide auch für Damen)	
Cherry Brandy	Benediktiner
Cherry Brandy	Danziger Goldwasser
Cherry Brandy	Grüne Pomeranze
Chartreuse	Kognak

unten:	oben:
Curaçao, grün	Kognak
Benediktiner	Kognak
Cordial Médoc	Kognak
Cordial Médoc	Kirschwasser
(letzteres für besonders ausgepichte Kehlen)	
Aromatique	Kornbranntwein
Kümmel	Kornbranntwein.





Pousse L'Amour.

(Gebrauche ein Sherryweinglas.)

Dieses altfranzösische Getränk soll vom heldenmütigen Bayard, dem chevalier sans peur et sans reproche, erfunden sein; es hat einige Ähnlichkeit mit dem Knickebein und muß mit ebenso großer Vorsicht zubereitet werden. Man fülle schichtenweise wie folgt: ein viertel Sherryweinglas Maraschino, ein frischer, kalter Eidotter, ein viertel Sherryweinglas Vanille (grün), ein viertel Weinglas Kognak. Die größte Vorsicht muß bei der Mischung dieses Getränkes angewendet werden, so daß der Eidotter ganz bleibt und die Schnäpse nicht ineinanderfließen. Heinrich IV., erzählt man, trank gern ein Gläschen Pousse L'Amour, wenn es toujours perdrix bei Hofe gab.

Pousse Café.

Ein drittel Weinglas Maraschino, ein drittel Weinglas Curaçao (rot), ein drittel Weinglas französischen Kognak, dann serviere. Bei der Bereitung muß Vorsicht gebraucht werden, damit die verschiedenen Liköre nicht zusammenlaufen. Dieses Getränk ist vorzüglich nach dem Genusse von schwarzem Kaffee.

Encore!

Ein Drittel Maraschino, ein Drittel Curaçao, ein Drittel Henessy. Streng getrennt bleiben. Angezündet servieren.

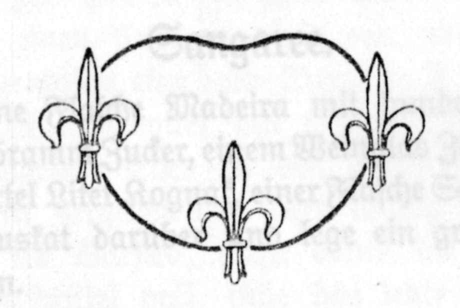
Grand prix.

In einem großen Bowlenglase rühre man zwei frische Eidotter mit einem Kognak und einem Curaçao zusammen. Unter weiterem Umrühren fülle man mit Sekt auf. Man trinke und wird sagen: „C'est une chose!"

Absinth, französisch.

Stelle den Unterteil des Absinthglases auf die Kredenz, fülle ein Ponyglas mit Absinth, stelle solches in den

Unterteil des Absinthglases, nimm dann den Oberteil des Absinthglases, welcher eine bowlenartige Form und eine kleine runde Öffnung am Boden hat, lege drei oder vier kleine zerschlagene Stücke Eis in diesen und fülle die Bowle mit Wasser, hebe sie dann hoch und lasse das Wasser langsam in den Absinth laufen, bis das Getränk eine milchartige Farbe bekommt. Entferne das Ponyglas, gieße die Mischung in ein großes Barglas und serviere.





England.

Prince of Wales.

Gib in einen großen silbernen oder Kristallbecher zerkleinertes Eis, ein Glas Rheinwein, ein Glas Champagner, ein halbes Likörglas Kognak, einen Schuß Angostura. Tüchtig durchschütteln, mit Selterswasser zu 0,25 Liter auffüllen, eine starke Scheibe Zitrone oben hinauf. Mit einem Glas Rotwein gemischt heißt das Getränk Prince of Monaco und mit weißem Bordeaux statt des Rheinweins: King Edward.

Tommy Atkins.

Getränk der Royal Horse Artillery in London.

In ein Viertelliterglas gieße ein Weinglas voll Portwein und füge einen Schuß (one or two dashes)

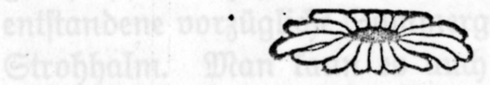
Angosturabitter hinzu; sodann fülle unter leichtem Umrühren das Glas mit nicht zu kaltem Champagner; für schwache Magen und Rekonvaleszenten zu empfehlen.

Floster.

Gib in ein größeres Glasgefäß ein Stück Eis, sechs Zitronenscheiben, sechs Pfirsichblätter, ein viertel Liter Sherry, ein achtel Liter Persiko und eine achtel Flasche frappiertes Sodawasser, süße nach Geschmack und rühre gut um.

Sangaree.

Mische eine Flasche Madeira mit hundertfünfundzwanzig Gramm Zucker, einem Weinglas Zitronensaft, einem viertel Liter Kognak, einer Flasche Selters, reibe etwas Muskat darüber und lege ein großes Stück Eis hinein.





Italien.

Absinth, italienisch.

Ein Ponyglas Absinth, zwei oder drei Eisstücke, zwei oder drei Schuß Maraschino, ein halbes Ponyglas Anisette, gieße das Eiswasser langsam in das Barglas, welches die Ingredienzen enthält; mische diese gut auf mit einem Barlöffel und serviere.

Vermouth di Torino.

Dies bei uns sehr in Aufnahme gekommene Alkoholikum ist eigentlich kein Likör, sondern ein Likörwein und meistenteils ein reines Kunstprodukt. Die Urform ist süßer italienischer Landwein, in dem Vermouth ausgezogen wurde. Man trinkt den im Handel käuflichen Vermouth teils rein, teils mit Kognak, teils mit Selters.



Torero.

Man tue pro Person ein Glas alten Sherry oder Madeira, einen Curaçao triple sec, einen halben Pomeranzenbitter, eine halbe Crème de Vanille, einen halben frischen Eidotter mit entsprechender Menge kleingeschlagenen Eises in den Barbecher, schüttle es bis zum Zergehen des Eises tüchtig durch, seihe es durch ein Barsieb, gieße damit die Sektbecher etwa zwei drittel voll, fülle das letzte Drittel mit gut frappiertem herben Sekt auf und genieße das entstandene vorzügliche Sommergetränk durch einen Strohhalm. Man kann es auch im Winter in gut geheizten Stuben mit voller Würdigung des feinen Aromas zu sich nehmen. Das Getränk ist auf Bolssche Produkte, die Quantitäten auf Bolsgläser berechnet.



Im Reiche Väterchens trinkt man bekanntlich nicht wenig und meistens ungemischt, dafür aber auch so ziemlich alles inklusive Petroleum. Ausgezeichnet sind die russisch-polnischen Frucht- und Kräuterliköre, die bei uns noch viel zu wenig bekannt sind.

Nikolaschka.

Fülle ein nicht zu kleines Schnapsglas mit bestem Kognak, lege oben auf das Glas eine dünne Zitronenscheibe ohne Kerne, aber mit der Rinde und schütte auf diese einen halben Teelöffel Staubzucker. Man genießt dies Getränk so, daß zuerst die Zitronenscheibe mit dem Zucker in den Mund befördert und durch diese hindurch der Kognak geschlürft wird.



Gustav Adolf.

Man frappiert Schwedischen Punsch (Cederlund Söner) und Henessy*** und mischt im kalten Portweinglas ein Drittel bis zwei Drittel jeder Sorte.



Die alten Schweden klagen über das Nachlassen der Trinksitten, und nach dem, was uns neuerdings deutsche Touristen berichten, scheint allerdings diese bisher allen Stürmen trotzende Basis der weltberühmten Sexa, des kräftigen schwedischen Frühstückstisches, bedauerliche Symptome des Wankens zu zeigen und damit diese herrliche Institution selbst in ihren Grundfesten erschüttert zu sein.



Nirvana.

Man fülle die Kelche von Lotosblumen, sonst Madeiragläser oder flache Sektschalen zur Hälfte mit eingemachter Ananas und deren Saft, zur andern Hälfte mit feinstem alten Kognak. Das Getränk wird zweckmäßig mit einem Schälchen starkem Mokka nach einem opulenten Diner gereicht und soll indischen Ursprungs sein; es charakterisiert seine Verehrer als zur Kaste der Gourmets gehörig.

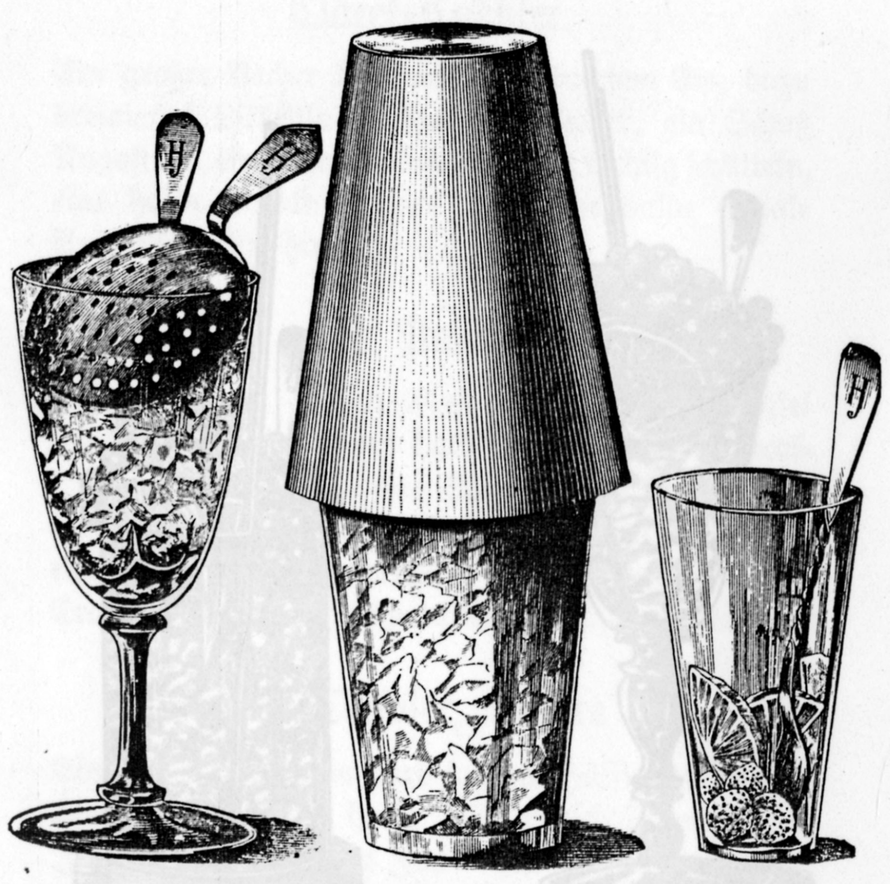


Sühneprinz.

Man entreiße den Kameraden einen großen Ingwertopf, sobald man merkt, daß die würzigen Wurzeln bald verzehrt sind, auf daß man noch einige Stücke davon und möglichst viel Saft rette. Dann gebe man ein Weinglas Mandarinenarrak und eine Flasche Rheinwein hinein, rühre um und stelle kalt. Im Moment des Servierens setze man Sekt hinzu und genieße! Doch nicht zu viel, damit es nicht zum Kotaumachen kommt.

American drinks.

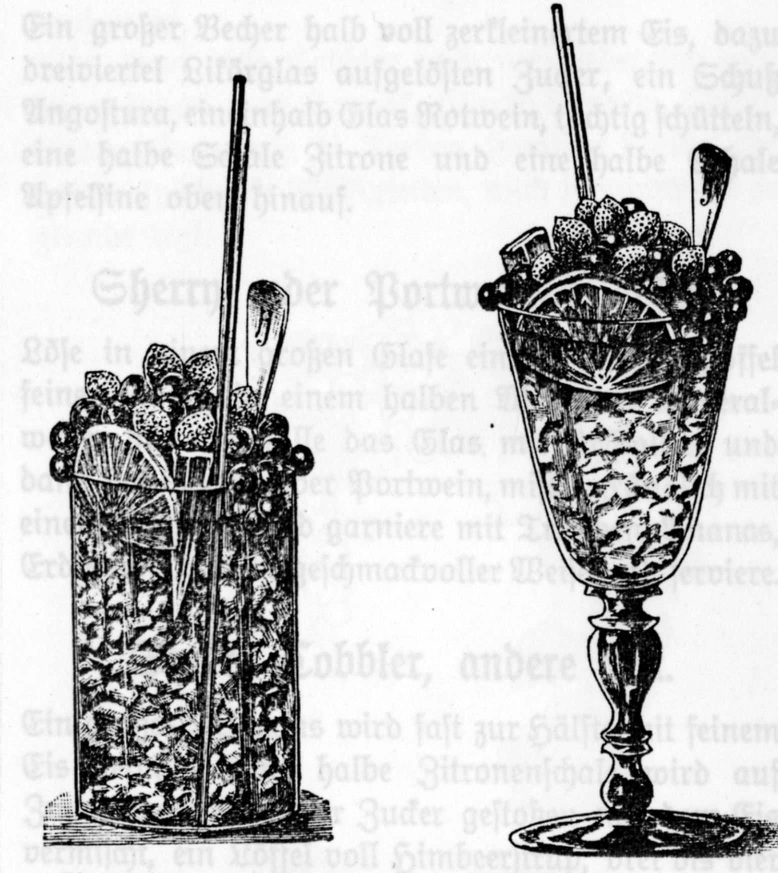
Eine Entwickelungs- und Naturgeschichte des amerikanischen Trinkers und seiner Getränke zu schreiben, wäre eine Aufgabe, der nur ein chronischer Alkoholist im letzten Stadium genügen könnte; ein solcher, der alle american drinks zu würdigen wüßte, würde aber für deren Literatur nur noch ein beschränktes Interesse zeigen können, und so müssen wir aus der reichen, sich täglich durch neue „Kompositionen" vergrößernden Auswahl nur diejenigen herauslesen, die unserem deutschen Geschmack nahekommen und wegen ihrer originellen Bereitungsweise als Kuriosa Aufnahme finden sollen. Manches der nachfolgenden Rezepte wird auch bei uns als Frühstücks- oder Vorabendgetränk Gegenliebe finden; man hüte sich aber vor deutschen Quantitäten!



Seihsieb (strainer). Schüttelbecher (shaker). zum Mischen und Kühlen. Barglas und Barlöffel.

Die hauptsächlichsten Werkzeuge eines Bartenders oder Amateurmixers sind: Gläser und Silberbecher in verschiedener Größe von einem halben, einem viertel und einem achtel Liter Inhalt, ferner Likör-, Sekt-, Wein- und Wassergläser; ein neusilberner Schüttelbecher zum gleichzeitigen Mischen und Kühlen, ein Handsieb zum Ausgießen der Getränke aus dem eisgefüllten Schüttelbecher, mehrere langgestielte Barlöffel zum Umrühren in hohen Gläsern, Strohhalme, Serviettchen u. a. m. Ferner kleingeschlagenes Eis, diverse frische oder eingemachte Früchte und last not least eine gehörige Batterie von Wein- und Likörflaschen mit dem verschiedensten Inhalt.

Eine richtiggehende Bar braucht, wie hier des Scherzes halber mitgeteilt sei: achtundvierzig verschiedene Positionen Geräte (ohne Möbel), fünfunddreißig verschiedene Sorten Gläser, zweiundvierzig verschiedene Liköre, ca. zehn Sirupe, ebenso viele frische oder eingemachte Früchte, fünfzehn bis zwanzig Gewürze, Mixturen usw. usw.!





Ein fertig garnierter Sherry-Cobbler.

Champagner Cobbler.

Cobbler.

Die Cobbler genannten Getränke werden mit Eisstücken in großem Glase gemischt, mit Früchten garniert und mit Strohhalmen serviert.

Champagner-Cobbler.

Löse in einem großen Glase einen viertel Löffel feinen Zucker mit einem viertel Weinglas Selters gut auf, gib ein oder zwei Schnitten Orange, ein oder zwei Schnitten Ananas dazu, füge zerschlagenes Eis hinzu, fülle dann das Glas mit Champagner auf, mische gut mit einem Barlöffel, garniere mit Orange, Ananas, Erdbeeren usw. in geschmackvoller Weise.

Derselbe, einfacher.

Ein großer Becher halb voll zerkleinertem Eis, dazu dreiviertel Likörglas flüssigen Zucker, ein halbes Likörglas Kognak, ein Schuß Angostura, eineinhalb Glas Champagner. Gut schütteln. Eine Scheibe Zitrone oben hinauf.

Claret-Cobbler.

Ein großer Becher halb voll zerkleinertem Eis, dazu dreiviertel Likörglas aufgelösten Zucker, ein Schuß Angostura, eineinhalb Glas Rotwein, tüchtig schütteln, eine halbe Schale Zitrone und eine halbe Schale Apfelsine oben hinauf.

Sherry- oder Portwein-Cobbler.

Löse in einem großen Glase einen halben Eßlöffel feinen Zucker in einem halben Weinglas Mineralwasser gut auf, fülle das Glas mit Kristalleis und dann mit Sherry oder Portwein, mische gründlich mit einem Barlöffel und garniere mit Trauben, Ananas, Erdbeeren usw. in geschmackvoller Weise und serviere.

Sherry-Cobbler, andere Art.

Ein großes Kelchglas wird fast zur Hälfte mit feinem Eis gefüllt. Eine halbe Zitronenschale wird auf Zucker abgerieben, der Zucker gestoßen mit dem Eis vermischt, ein Löffel voll Himbeersirup, drei bis vier Löffel Sherry (eine Schnitte Orange nach Belieben) dazugetan und tüchtig durchgerührt. Man genießt den Trank durch einen Strohhalm.

Weißwein-Cobbler.

In einem Drittelliterglas ist ein und ein halber Eßlöffel Zucker in einem halben Weinglas Selterwasser aufzulösen, das Glas fast voll mit Eisstückchen aufzufüllen und ein bis zwei Glas Rhein- oder Moselwein oder auch französischer Weißwein zugeben. Mit einem langen Löffel gut mischen, mit Apfelsinenschnitten (Weinbeeren), Ananas oder Erdbeeren garnieren und mit dem Strohhalm servieren.

Rotwein-Cobbler

wird ebenso bereitet, jedoch etwas mehr Zucker genommen.

Whisky-Cobbler.

(Gebrauche ein großes Barglas.)

Einen halben Eßlöffel voll Zucker, ein und einen halben Teelöffel Fruchtsirup, ein halbes Weinglas Wasser und Selters, löse dies gut auf mit einem Löffel, fülle das Glas mit fein zerschlagenem Eis, ein Weinglas Whisky; mische dieses gut auf mit einem Barlöffel, garniere es in geschmackvoller

Weise mit Orange, Ananas, Weintrauben und serviere es.
Man kann diese Cobbler noch verschiedentlich variieren, indem man Kognak, Cherry Brandy, Cordial Médoc, Vermouth di Torino, spanische Weine oder andere spirituöse Flüssigkeiten, auch Fruchtsirupe zugrunde legt.





Cocktails.

Die Cocktails werden im Schüttelbecher gemischt, in ein kleines Cocktailglas geseiht und nur mit einem Stückchen Zitronenschale versehen, das man zierlich drehen muß, um das in ihr enthaltene Zitronenöl auf den Cocktail zu sprengen. Man füllt in der Regel in ein Glas voll feinem Eise ein Likörgläschen Kognak, ebensoviel von der den Geschmack gebenden Materie, einen Löffel feinen Zucker und einen kleinen Guß Sodawasser. Nachdem alles tüchtig durcheinander gerührt ist, gießt man die sehr kalte Mischung von dem Eise ab in ein anderes Glas.

Whisky-Cocktail.

Gieb in ein großes Barglas ein viertel Glas fein zerschlagenes Eis, zwei oder drei Schuß Zuckerlösung, ein und ein halb oder zwei Schuß Angosturabitter, ein oder zwei Schuß Curaçao, ein Weinglas Whisky, mische alles mit einem Barlöffel gut durch, seihe es

in ein Cocktailglas, füge ein kleines Stück Zitronenschale hinzu und serviere.

Jersey-Cocktail.

Gieb in ein großes Barglas ein und einen halben Eßlöffel voll Zucker, drei oder vier Schuß Angosturabitter, ein Weinglas Äpfelwein, mische dieses gut durch mit einem Barlöffel, seihe es in ein Cocktailglas, füge ein kleines Stück Zitronenschale bei und serviere.

Martini-Cocktail.

Fülle ein großes Barglas mit feinem Eis, zwei oder drei Schuß Zuckerlösung, zwei oder drei Schuß Angostura, einem Schuß Curaçao, einem halben Weinglas Old Tom Gin, einem halben Weinglas Vermouth, mische dieses gut durch mit einem Barlöffel und seihe es in ein feines Cocktailglas, presse ein Stückchen Zitronenschale hinein und serviere.

Champagner-Cocktail.

Wenn man Getränke wie Cocktails mischt, ist es eine Regel, daß man das Glas mit klein zerschlagenem Eis füllt, ehe man die entsprechenden

Ingredienzen hineintut, wenn man aber einen Champagner-Cocktail bereitet, tut man nur zwei oder drei Stückchen Eis in das Glas, und zwar in eine breite, nicht zu flache Champagnerschale und mischt wie folgt: Zwei oder drei klein zerschlagene Eisstücke, ein oder zwei schöne Schnitten Orange, zwei oder drei schöne Erdbeeren, ein Stück Würfelzucker, ein oder zwei Schuß Angostura, ein feines Stück Ananas, fülle das Glas mit Champagner, mische es gut und füge ein kleines Stück Zitronenschale hinzu. Ehe man die Zitronenschale hineinlegt, drehe man dieselbe zierlich mit den Fingern, wodurch man das in der Schale enthaltene Zitronenöl herauspreßt, welches dem Getränk einen pikanten Geschmack gibt. Eine kleine Flasche Champagner ist hinreichend für drei Cocktails. Ferner ist zu bemerken, daß der Bartender den Zucker mit einer Zuckerzange und die Früchte mit einer Fruchtgabel zu hantieren hat.

Absinth-Cocktail.

Fülle ein großes Barglas mit zerschlagenem Eis, drei oder vier Schuß Zuckerlösung, einem Schuß Angosturabitter, einem Schuß Anisette, einem viertel

Weinglas Wasser und dreiviertel Weinglas Absinth, schüttele gründlich und so lange, bis es sich zu einer Eismasse bildet, seihe es in ein hohes Sektglas, lege ein Stück Zitronenschale darauf und serviere es.

Zweite Art.

Nimm ein großes Barglas, fülle es dreiviertel mit feinem Eis, gib sechs oder sieben Schuß Zuckerlösung, ein Glas Absinth und zwei Weinglas Wasser hinzu, schüttle das Ganze mittels eines Schüttelbechers gut durch, seihe es in ein großes Barglas und serviere.

Genever-Cocktail.

Ein halbes Weinglas Genever, ein halbes Weinglas zerstoßenes Eis, ein Schuß Angostura, ein Stück Zucker, etwas Zitronenschale. Gut quirlen und in ein Cocktailglas abgießen.

Manhattan-Cocktail.

Fülle ein großes Barglas mit Eis, gib zwei oder drei Schuß Zuckerlösung, einen oder zwei Schuß Angostura, einen Schuß Curaçao (oder Absinth, wenn

es verlangt wird), ein halb Weinglas Vermouth hinzu, mische das Ganze gut durch, seihe in ein hohes Sektglas, presse ein Stückchen Zitronenschale hinein und serviere.

Rob Roy Cocktail.

Ein halbes Weinglas zerstoßenes Eis, ein sechstel Weinglas Vermouth, ein drittel Weinglas Scotch Whisky, ein Schuß Angostura. Gut quirlen und in ein Cocktailglas abgießen.





Die Sours sind mehr oder weniger Schnupfen= und Katergetränke, die (namentlich die warm zubereiteten) den inneren Menschen tüchtig einheizen. Ein Schuß (dash) ist diejenige Menge Likör oder Zitronensaft, die man durch einen kurzen Ruck aus einer Flasche herausspritzt, durch deren Pfropfen ein offenes Röhrchen hindurchgeht.

Jamaikarum-Sour.

Löse in einem großen Barglas einen halben Eßlöffel voll Zucker, zwei oder drei Schuß Zitronensaft, ein halbes Weinglas Selterwasser gut auf, gib dreiviertel Glas feingeschlagenes Eis und ein Glas Jamaikarum dazu, mische das Ganze mit einem Barlöffel tüchtig durch, seihe es ab in ein Spitzglas, garniere mit Saisonfrüchten und Beeren und serviere es.

Bourbon-Sour.

Ein Portweinglas Whisky, ein Likörglas Zucker, eine halbe Zitrone ausgepreßt, ein halbes Glas

Selters mit Eis gut durchschütteln, durch ein Sieb in einen Becher geben, ein Stück Zitronenschale hinein.


Champagner-Sour.

Champagner-Sour.

Gib in ein hohes Sektglas ein Stück Würfelzucker, zwei Schuß frisch ausgepreßten Zitronensaft, fülle das Glas langsam mit Champagner, lege etwas feingeschnittene Früchte, Erdbeeren, Orangen, Ananas hinein und rühre behutsam um, da der Champagner sehr moussiert.

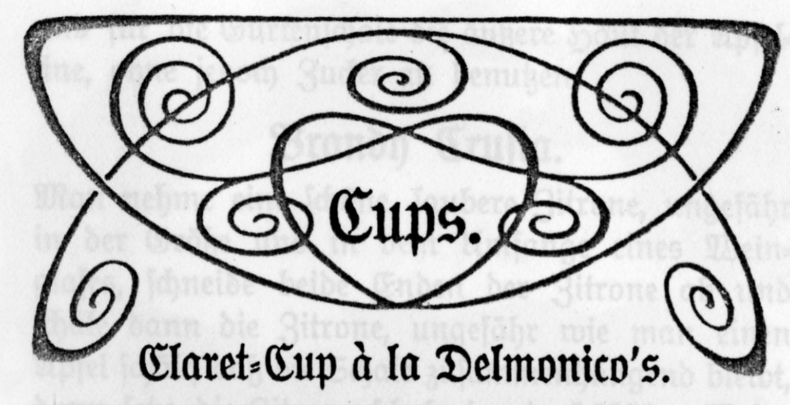
Whisky-Sour.

Gib in ein großes Barglas einen halben Eßlöffel Zucker, drei oder vier Schuß Zitronensaft und ein halbes Weinglas Selterwasser, löse dieses gut auf, fülle das Glas mit zerschlagenem Eis und einem Weinglas Whisky, rühre mit einem Barlöffel gut um, seihe ab in ein Spitzglas, garniere mit kleingeschnittenen Saisonfrüchten und serviere.

Hot Whisky- (oder Rum-) Sour.

Gib in ein großes Barglas ein und einen halben Eßlöffel Zucker, sieben bis acht Schuß Zitronensaft (etwa so viel wie der Saft einer mittleren Zitrone), ein Weinglas Scotch Whisky (oder Jamaikarum), rühre gut um und fülle auf mit heißem Wasser.





Cups.

Claret-Cup à la Delmonico's.

Delmonico's — „known all over the world as New Yorks most prominent restaurant" heißt der Sammelpunkt der politischen Diktatoren, der Petroleum-, Stahl- und Eisenbahnkönige der freien Republik jenseits der großen „kalten Ente", die auf den Seekarten prosaischerweise als Atlantischer Ozean bezeichnet wird; nicht nur eine Auslese des starken Geschlechtes stillt dort seinen republikanischen bzw. demokratischen Hunger, auch das bei weitem stärkere Geschlecht Amerikas, fair sex genannt, entsendet seine schönsten Vertreterinnen zu Delmonico's und setzt manche Million Dollars wieder in Umlauf, die sonst in shares oder bonds angelegt worden wäre. Der Oberkellner, der für einen Talermillionär kaum noch ein kollegiales Kopfnicken übrig hat, gewöhnliche Markmillionäre aber schon gar als arme Reisende ansehen könnte, verriet uns



Brandy-Crusta.

in einer leutseligen Stunde das Rezept, bei dem sich der alte Vanderbilt und sein Schwiegersohn, der Herzog von Marlborough, gefunden haben.

Claret-Coup à la Delmonico's

Curaçao Chartreuse Kognak Sherry Maraschino Jamaikarum	je ein Likörgläschen voll (half a Pony each),

ein Eßlöffel Zucker, zwei Flaschen Rotwein (one quart), zwei Flaschen Sodawasser, zwei Streifen frische Gurkenschale, ein viertel Bündchen Krauseminze. Einige Eisstücke und reichliche Dekoration von Beerenfrüchten, Zitronen, Orangen, Ananasschnitten u. a. m. darin herumschwimmend.

Delmonico's Champagne-Cup

das Lieblingsgetränk der göttlichen Sarah Bernhard, komponiert der Bartender wie den Claret-Cup; nur nimmt er an Stelle des Rotweins Champagner

und für die Gurkenschale die äußere Haut der Apfelsine, ohne jedoch Zucker zu benutzen.

Brandy Crusta.

Man nehme eine schöne, saubere Zitrone, ungefähr in der Größe und in dem Umfange eines Weinglases, schneide beide Enden der Zitrone ab und schäle dann die Zitrone, ungefähr wie man einen Apfel schält, daß die Schale zusammenhängend bleibt, dann setze die Zitronenschale in ein hübsches Weinglas, tauche den Rand in pulverisierten Zucker und mische in einem großen Glase wie folgt: drei oder vier Schuß Fruchtsirup, ein oder zwei Schuß Angosturabitter, vier oder fünf Tropfen Zitronensaft, zwei Schuß Maraschino, dreiviertel Glas gefüllt mit Eis, ein Weinglas Kognak, rühre gut mit einem Barlöffel um, seihe es in das vorbereitete Glas, gebe ein wenig Frucht hinein und serviere.

Burnt Brandy und Peach.

Dieses ist ein sehr bekanntes Getränk in den südlichen Staaten Amerikas und wird gegen Diarrhöe wirksam angewendet. Ein Weinglas Kognak, einen halben Eßlöffel voll Zucker. Man brenne dieses in einer Pfanne braun, zwei oder drei Scheiben getrocknete Pfirsiche,

placiere diese in ein Whiskyglas und füge den gebrannten Zucker und den Kognak hinzu; mische gut mit einem Barlöffel, streue Muskatnuß darüber und serviere.

Gin-Flip.

Schüttle im Schüttelbecher zwei ganze Eier, ein halbes Likörglas flüssigen Zucker, Saft von einer halben Zitrone, zwei Likörgläser Genever mit Eis gut durch und seihe den Flip in ein Weinglas. Ein Stückchen Zitronenscheibe oben auf. Ebenso von Whisky, Brandy, Portwein oder Sherry.

Whisky-Sling.

Gib einen Becher (zweizehntel Liter) voll Eis, dazu zwei Likörgläser flüssigen Zucker, den Saft von einer halben Zitrone, zwei Likörgläser Whisky, rühre gut um und fülle mit Selters auf. Ebenso von Gin oder Brandy.

West Indian Swizzle.

Ein Teelöffel feiner Zucker, ein Schuß Angostura, ein halbes Weinglas Kognak oder Jamaikarum, ein halbes Weinglas zerstoßenes Eis, dazu ein ganzes rohes Ei. Schütteln, bis das Eis geschmolzen, und durch ein Sieb in ein Cocktailglas seihen.



Nothelfer.

O Jüngling, es wird nicht das erstemal sein, daß du, wie gestern, von einem, der noch dastand „strahlend vor Bosheit und Gesundheit“, das schnöde Wort hören mußtest: „Das Trinken ist nur etwas für Erwachsene!“ Es ist nicht das letztemal heute, daß du deine Zuflucht nimmst zu diesem letzten Kapitel dieses Trinkbreviers — des sei aber gewiß: Was du dir auch einverleiben mögest von den nachstehenden Remedien „der Not gehorchend, nicht dem eigenen Triebe“, erprobt und bewährt sind sie alle und haben schon besseren Männern geholfen, wie du einer bist! Also zu verzweifeln brauchst du nicht! Per aspera ad astra!

Aber trinke nur keinen labbrigen Kaffee oder Selterwasser, und glaube nicht mehr an das Märchen vom sauren Hering!

Refraîchissement.

Fünf Flaschen Grätzer Bier gemischt mit einer Flasche Sekt sollen sofort die Gespenster des Rausches verjagen!

Katergift.

Ein Teelöffel feiner Zucker, ein rohes Ei, ein halbes Wasserglas zerstoßenes Eis, ein halbes Wasserglas Sherry, ein Schuß Angostura. Gut quirlen und abgießen. (Allen Rekonvaleszenten, besonders aber solchen, die von der abscheulichen Krankheit „Lamentatio felium" befallen waren, sehr zu empfehlen!)

Prärieauster

ist eine allerdings seltene, sehr pikante Form jenes köstlichen Muscheltieres, die mit diesem nichts als den Namen gemein hat, dagegen mit absoluter Gewißheit einen noch so verkaterten Magen in Ordnung bringt. Sie kommt in zwei Arten vor, der wilden für Herren, bestehend aus einem Portweinglas halb voll mit Worcestershire-Sauce, ein Eidotter darauf,

etwas Cayennepfeffer darübergestreut. Rezept: Ansetzen, austrinken und dann schimpfen. Die zahme Form für Damen enthält statt der scharfen Sauce die mildere Maggiwürze.

Präsident Tafts Opossum.

In ein Rotweinglas, das du mit Angostura ausgeschwenkt hast, gib eineinhalb Teelöffel Essig, lasse einen Eidotter daraufgleiten, gieße etwas feinstes Olivenöl darauf, streue ein wenig Paprika und Salz darauf, spendiere eventuell noch einige Tropfen Worcestershire-Sauce oder einen Schuß Kognak und sieh der Zukunft tapfer ins Auge.

Appetitmacher.

Ein drittel Ingwer, zwei drittel Wermut mit zwei Teelöffeln Orangesaft durchschütteln und mit Eisstückchen servieren.

Lebenswecker.

Gib in den Schüttelbecher ein zerklopftes, frisches Ei, ein Weinglas starken, kalten, schwarzen Kaffee, ein Dockglas Portwein, zwei Eßlöffel zerkleinertes Eis und ein Dockglas Kognak, schüttele gut, seihe durch und serviere.

Kikeriki.

Ein halbes Glas Selter, ein Glas Mosel, ein Glas Portwein mit Eis durchschütteln. Wahrscheinlich so genannt, weil es das erste Getränk sein soll, das dem etwas angegriffenen Magen wieder zugeführt wird, sobald der erste Hahnenschrei ertönt.

